

Wokgebakken zeebaars met udonnoedels

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

300 g	babypaksoi
1	stengel citroengras
250 g	zeebaarsfilet met vel, zonder graten (of een andere stevige witte visfilet)
4 el	koolzaadolie
30 g	gember, geschild en fijnggehakt
2	teentjes knoflook, geschild en in dunne plakjes gesneden
3 el	citroensap
300 g	udonnoedels (vacuümverpakt, gekookt)
75 ml	Kikkoman Teriyakisaus met Geroosterd Sesamzaad
2 el	Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
2 el	geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g zeebaarsfilet met vel, zonder graten (of een andere stevige witte visfilet) - **4 el** koolzaadolie
Snijd de zeebaars dwars op de filet in reepjes van 1 cm breed. Bak ze in een wok in de hete koolzaadolie op hoog vuur gedurende 2 minuten. Haal ze met een schuimspaan uit de wok en zet ze apart.

Stap 2

300 g babypaksoi - **1** stengel citroengras - **30 g** gember, geschild en fijnggehakt - **2** teentjes knoflook, gepeld en in dunne plakjes gesneden - **3 el** citroensap
Snijd de paksoi in de lengte in zes stukken of dwars in reepjes van 3 cm. Snijd het citroengras dwars in vieren en kneus het lichtjes met de rug van een zwaar mes. Bak de paksoi 3 minuten in de hete olie, voeg dan het citroengras, de gember en de knoflook toe en roer eenmaal om. Blus af met het citroensap.

Stap 3

300 g udonnoedels (vacuümverpakt, gekookt) - **75 ml** [Kikkoman Teriyakisaus met Geroosterd Sesamzaad](#) **2 el** [Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden](#)

Laat de udonnoedels even in een kom met heet water weken, giet ze af en doe ze in de wok. Voeg de Kikkoman Teriyaki Saus met Sesam en de Kikkoman Mirin-Fu Zoete Kookwijn toe. Meng alles en bak het kort tot alles goed warm is.

Stap 4

2 el geroosterde sesamzaadjes
Leg de reepjes zeebaarsfilet op de noedels, dek de wok af en laat 1 minuut sudderen tot alles warm is.

Serveer en bestrooi met de geroosterde
sesamzaadjes.