KIKKOMAN

Wokade havsabborre med udonnudlar

Total tid **25 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

300 g	baby pak choy
1	stjälk citrongräs
250 g	havsabborrefilé med skinn, benfri (eller annan fast vit fiskfilé)
4 msk	rapsolja
30 g	ingefära, skalad och hackad
2	vitlöksklyftor, skalade och tunt skivade
3 msk	citronjuice
300 g	udonnudlar (vakuumförpackade, kokta)
75 ml	Kikkoman Teriyaki woksås med rostade sesamfrön
2 msk	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
2 msk	rostade sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

250 g havsabborrefilé med skinn, benfri (eller annan fast vit fiskfilé) - **4 msk** rapsolja
Skär havsabborren tvärs över filén i 1 cm breda strimlor. Stek i en wokpanna i den varma rapsoljan på hög värme i 2 minuter. Ta upp ur woken med en hålslev och ställ åt sidan.

Steg 2

300 g baby pak choy - **1** stjälk citrongräs - **30 g** ingefära, skalad och hackad - **2** vitlöksklyftor, skalade och tunt skivade - **3 msk** citronjuice
Skär din pak choy på längden i sex delar eller tvärs i 3 cm långa strimlor. Kvarta citrongräset tvärs och krossa det lätt med baksidan av en tung kniv. Stek pak choyen i den heta oljan i 3 minuter, tillsätt sedan citrongräs, ingefära och vitlök och rör om en gång. Deglasera med citronjuicen.

Steg 3

300 g udonnudlar (vakumförpackade, kokta) - **75 ml** Kikkoman Teriyaki woksås med rostade sesamfrön **2 msk** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
Lägg udonnudlarna kort i en skål med varmt vatten, häll sedan av vattnet och lägg dem i woken. Tillsätt Kikkoman Teriyakisås med sesam och Kikkoman söt matlagningssås i Mirin-stil. Blanda och koka kort tills allt är genomvarmt.

Steg 4

2 msk rostade sesamfrön
Lägg havsabborrefiléstrimlorna ovanpå nudlarna, täck woken och låt sjuda i 1 minut tills de är varma. Servera och strö över de rostade sesamfröna.