KIKKOMAN

Vokā cepts jūras asaris ar udon nūdelēm

Kopējais laiks **25 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **10 min.** gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻAS

2 Porcijas

300 g	mazā pakčoj
1	citronzāles stiebrs
250 g	jūras asara filejas ar ādu, bez akām (vai citas stingras baltās zivs filejas)
4 ēdamk.	rapšu eļļas
30 g	ingvera, nomizota un sasmalcināta
2	ķiploka daiviņas, nomizotas un plāni sagrieztas
3 ēdamk.	citronu sulas
300 g	udon nūdeļu (vakuuma iepakojumā, jau novārītu)
75 ml	Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar sezama sēklām
2 ēdamk.	Kikkoman piedeva Mirīna tipa - saldā
2 ēdamk.	apgrauzdētu sezama sēklu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

250 g jūras asara filejas ar ādu, bez akām (vai citas stingras baltās zivs filejas) - **4 ēdamk.** rapšu eļļas
Sagriež jūras asara fileju šķēršām aptuveni 1 cm platās strēmelēs. Karstā rapšu eļļā vokpannā uz lielas uguns cep 2 minūtes. Izņem no vokpannas ar putu karoti un noliek malā.

Solis 2

300 g mazā pakčoj - **1** citronzāles stiebrs - **30 g** ingvera, nomizota un sasmalcināta - **2** ķiploka daiviņas, nomizotas un plāni sagrieztas - **3 ēdamk.** citronu sulas
Sagriež pakčoj gareniski sešās daļās vai šķērsām 3 cm platās strēmelēs. Citronzāli sagriež četrās daļās šķērsām un viegli saspiež ar smaga naža plakanāko pusi. Karstā eļļā 3 minūtes cep pakčoj, tad pievieno citronzāli, ingveru un ķiploku un vienreiz apmaisa. Pielej citronu sulu.

Solis 3

300 g udon nūdeļu (vakuuma iepakojumā, jau novārītu) - **75 ml** Kikkoman Teriyaki Wok mērce ar sezama sēklām **2 ēdamk.** Kikkoman piedeva Mirīna tipa - saldā
Udon nūdeles uz brīdi ieliek bļodā ar karstu ūdeni, lai tās atdalītos, tad nokāš un pievieno vokpannā. Pievieno Kikkoman Teriyaki Wok mērci ar sezama sēklām un Kikkoman piedevu Mirīna tipa - saldo. Visu samaisa un īsu brīdi karsē, līdz viss ir karsts.

Solis 4

2 ēdamk. apgrauzdētu sezama sēklu
Uz nūdelēm kārto jūras asara filejas strēmeles, uzliek vokpannai vāku un karsē 1 minūti, līdz zivs ir karsta. Pasniedz, pārkaisot ar apgrauzdētajām sezama sēklām.