

Domates soslu zencefilli levrek tava

toplam süre **90 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi 20 dak. marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.877 kJ / 926 kcal

Yağ: **35 gr** Protein: **79 gr**
Karbonhidrat: **23 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

2	adet levrek (yaklaşık 350 gr)
3 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu</u>
400 gr	kiraz domates
1	adet frenk soğanı
3 cm	zencefil
2	adet kereviz sapı
2	diş sarımsak
50 ml	kızartma yağı
200 ml	beyaz şarap
4 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
10	adet Thai fesleğen yaprağı
1 tutam	karabiber
0,5 tatlı kaşığı	şeker

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 adet levrek (yaklaşık 350 gr) - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
Balığın pullarını temizleyin, yıkayıp kurulayın. Balığın her iki yanının derisini bıçakla çizin. Balığı Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi ile kaplayıp kenara alın.

Adım 2

400 gr kiraz domates - **1** adet frenk soğanı - **3 cm** zencefil - **2** adet kereviz sapı - **2** diş sarımsak - **50 ml** kızartma yağı
Domatesleri ve soğanı küp küp doğrayın. Zencefil ve kereviz sapını dilimleyin. Sarımsağı doğrayın. Yağı tavada ısıtın. Balığı her iki tarafı da altın kahverengi olana kadar kısaca kızartın.

Adım 3

200 ml beyaz şarap - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **10** adet Thai fesleğen yaprağı - **1 tutam** karabiber - **0,5 tatlı kaşığı** şeker
Soğan ve kerevizi, balığın yanına ekleyip yumuşayana kadar kızartın. Zencefil, sarımsak ve domatesleri ilave edin. Şarabı ekleyip alkolü uçana kadar pişirin. Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce'u ekleyin ve sıvı çekene kadar pişirin. Pişirdikten sonra şeker, karabiber ve taze koparılmış veya doğranmış Thai fesleğen yapraklarıyla tatlandırın.