KIKKOMAN

Brancin iz voka sa udon rezancima

Ukupno vreme **25 min** **15 min** vreme pripreme **10 min** vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

300 gr	mladog pak čoija
1	štapić limunove trave
250 gr	fileta brancina sa kožom, bez kostiju (ili drugog čvrstog fileta bele ribe)
4 kašike	ulja uljane repice
30 gr	đumbira, oljuštenog i sitno iseckanog
2	čena belog luka, oljuštena i tanko narezana
3 kašike	soka od limuna
300 gr	udon rezanaca (kuvanih, u vakuum pakovanju)
75 ml	Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom
2 kašike	Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje
2 kašike	pečenog susama

PRIPREMA

Korak 1

250 gr fileta brancina sa kožom, bez kostiju (ili drugog čvrstog fileta bele ribe) - **4 kašike** ulja uljane repice

Isecite brancin poprečno na trake širine 1 cm. Pržite u voku na vrelom ulju uljane repice na jakoj vatri 2 minuta. Izvadite iz voka rešetkastom kašikom i odložite sa strane.

Korak 2

300 gr mladog pak čoija - **1** štapić limunove trave - **30 gr** đumbira, oljuštenog i sitno iseckanog - **2** čena belog luka, oljuštena i tanko narezana - **3 kašike** soka od limuna

Isecite pak čoi uzdužno na šestine ili poprečno na trake širine 3 cm. Limunovu travu isecite poprečno na četiri dela i blago je pritisnite tupom stranom teškog noža. Pržite pak čoi na vrelom ulju 3 minuta, a zatim dodajte limunovu travu, đumbir i beli luk, pa promešajte jednom. Zalijte sokom od limuna.

Korak 3

300 gr udon rezanaca (kuvanih, u vakuum pakovanju) - **75 ml** Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **2 kašike** Kikkoman Slatki Mirin preliv za kuvanje

Kratko razdvojite udon rezance u posudi sa toplom vodom, zatim ih ocedite i dodajte u vok. Dodajte Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim susamom i Kikkoman Slatki Mirin Preliv. Promešajte i kratko prokuvajte dok se sve dobro ne zagreje.

Korak 4

2 kašike pečenog susama

Stavite trake fileta brancina preko rezanaca, poklopite vok i dinstajte 1 minut dok se sve ne zagreje. Poslužite i pospite pečenim susamom.