

Meribassia inkiväärillä ja tomaateilla

kokonaisaika **90 min** 30 min esivalmistelut 40 min valmistus 20 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):
3.877 kJ / 926 kcal

Rasva: **35 g** Proteiini: **79 g**
Hiilihydraatit: **23 g**

AINEKSET

2 annosta

2 meribassia, n. 350 g/kpl
3 rkl Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
400 g kirsikkatomaatteja
1 salottisipuli
3 cm pala inkivääriä
2 sellerin vartta
2 valkosipulinkynttä
50 ml öljyä paistamiseen
200 ml valkoviiniä
4 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike
10 thaibasilikan lehteä
1 hyppyselli pippuria
nen
0,5 tl sokeria

VALMISTUS

Vaihe 1

2 meribassia, n. 350 g/kpl - **3 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille

Suomusta kalat, huuhtelee ja kuivaa ne. Tee kylkiin viiltoja kummallekin puolelle. Peitä kalat Kikkoman kimchi-chilikastikkeella ja jätä odottamaan.

Vaihe 2

400 g kirsikkatomaatteja - **1** salottisipuli - **3 cm** pala inkivääriä - **2** sellerin vartta - **2**

valkosipulinkynttä - **50 ml** öljyä paistamiseen
Kuutioi tomaatit ja sipuli. Viipaloi inkivääri ja selleri. Silppua valkosipuli. Kuumenna öljy pannulla. Paista kalat nopeasti kummaltakin puolelta kullanruskeiksi.

Vaihe 3

200 ml valkoviiniä - **4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike - **10** thaibasilikan lehteä - **1**

hyppysellinen pippuria - **0,5 tl** sokeria
Lisää sipuli ja selleri kalojen sekaan ja kypsennä, kunnes ne pehmenevät. Lisää inkivääri, valkosipuli ja tomaatit. Kaada joukkoon viini ja keitä, kunnes alkoholi on haihtunut. Lisää Kikkomanin vähäsuolainen soijakastike ja keitä, kunnes neste on haihtunut. Keittoajan lopulla lisää sokeri, pippuri sekä revityt thaibasilikan lehdet.