KIKKOMAN

Wokattua meriahventa udon-nuudeleilla

kokonaisaika **25 min** **15 min** esivalmistelut **10 min** valmistus

AINEKSET

2 annosta

300 g	pieniä paksoita
1	sitruunaruohon varsi
250 g	meriahvenen fileetä nahkoineen, ruodot poistettuna (tai muuta kiinteä- ja valkolihaista kalaa)
4 rkl	rypsiöljyä
30 g	inkivääriä kuorittuna ja silputtuna
2	valkosipulinkynttä kuorittuna ja ohuina siivuina
3 rkl	sitruunamehua
300 g	udon-nuudeleita (vakuumipakattuja, keitettyjä)
75 ml	Kikkoman paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu teriyaki wokkikastike
2 rkl	Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
2 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

250 g meriahvenen fileetä nahkoineen, ruodot poistettuna (tai muuta kiinteä- ja valkolihaista kalaa) - **4 rkl** rypsiöljyä

Leikkaa meriahvenen fileestä sentin leveitä suikaleita. Wokkaa niitä kuumassa rypsiöljyssä kovalla lämmöllä 2 minuuttia. Nosta suikaleet pois pannulta reikäkauhalla ja jätä odottamaan.

Vaihe 2

300 g pieniä paksoita - **1** sitruunaruohon varsi - **30 g** inkivääriä kuorittuna ja silputtuna - **2** valkosipulinkynttä kuorittuna ja ohuina siivuina - **3 rkl** sitruunamehua

Leikkaa paksoit pituussuunnassa kuuteen osaan tai poikittain 3 cm leveiksi suikaleiksi. Leikkaa sitruunaruoho neljään osaan ja rusenna sitä kevyesti veitsen selkäpuolella. Paista paksoita kuumassa öljyssä 3 minuuttia ja lisää sitten sitruunaruoho, inkivääri sekä valkosipuli. Sekoita ja lisää sitruunamehu.

Vaihe 3

300 g udon-nuudeleita (vakuumipakattuja, keitettyjä) - **75 ml** Kikkoman paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu teriyaki wokkikastike **2 rkl** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike

Irrottele udon-nuudelit nopeasti toisistaan kulhossa, jossa on kuumaa vettä. Valuta ja lisää wokkipannulle. Lisää Kikkoman teriyakikastike ja Kikkoman mirin-tyylinen makea kastike. Sekoita hyvin ja keitä hetki, jotta nuudelit lämpenevät.

Vaihe 4

2 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä

Laita meriahvensuikaleet nuudelien päälle, peitä

wokkipannu ja anna kiehua hiljaa 1 minuutti, kunnes kala on lämmennyt. Ripottele päälle seesaminsiemeniä ennen tarjoilua.