KIKKOMAN

Peixe branco com molho de legumes

INGREDIENTES

4 Porções

300 g	de Perca
1	cebola pequena
5 peça	Cogumelos Shiitake
0,25 peça	de pimentos vermelhos e amarelos
250 ml	de caldo de peixe
3 colheres de sopa	de sopa Saquê
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
4,5 colheres de chá	de vinho adamado
1,5 colheres de chá	de açúcar
3 colheres de chá	de chá de amido de batata dissolvido em 3 colheres de chá de água
5	cebolinhas
	Farinha de trigo para o revestimento
	óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Passo 1

Comece com o molho: corte em fatias finas pimento vermelho, cogumelos e cebola. Pré-aqueça o óleo numa panela e frite a cebola, o pimento e os cogumelos por um momento.

Adicione caldo de peixe ou dashi, molho de soja kikkoman fermentado naturalmente, vinho adamado e açúcar e leve a ferver. Engrossar com a mistura de amido de batata e adicionar cebolinha no final.

Passo 2

Pique o peixe em pedaços pequenos. Polvilhe com farinha e frite a 180 ° C. Coloque os pedaços de peixe em pequenos pratos e despeje o molho com legumes no topo.