KIKKOMAN

Biban de Mare Prăjit cu Ghimbir și Roșii

Timp total **90 min.** **30 min.** timp de preparare **40 min.** timp de gătire **20 min.** timp de marinare

Valori nutriționale (per porție):
3.877 kJ / 926 kcal

Grăsimi: **35 g** Proteine: **79 g**
Carbohidrați: **23 g**

INGREDIENTE

2 Porții

2	bibani de mare, de aproximativ 350 g fiecare
3 lingură	Sos Picant Chili pentru Kimchi Kikkoman
400 g	roșii cherry
1	șalotă
3 cm	rădăcină de ghimbir proaspăt
2	tije de țelină apio
2	căței de usturoi
50 ml	ulei pentru prăjit
200 ml	vin alb
4 lingură	Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural cu Conținut Redus de Sare
10	frunze de busuioc thailandez
1 un praf	praf de piper
0,5 linguriță	zahăr

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

2 bibani de mare, de aproximativ 350 g fiecare - **3 lingură** Sos Picant Chili pentru Kimchi Kikkoman
Curăță bibanii de solzi, spală-i și usucă-i bine cu hârtie absorbantă. Crestează pielea pe ambele părți cu ajutorul unui cuțit ascuțit.
Unge peștii cu Sosul Chili Picant pentru Kimchi Kikkoman și lasă-i deoparte pentru a absorbi aromele.

Pasul 2

400 g roșii cherry - **1** șalotă - **3 cm** rădăcină de ghimbir proaspăt - **2** tije de țelină apio - **2** căței de usturoi - **50 ml** ulei pentru prăjit
Taie roșiile cherry și șalota în cuburi. Feliază ghimbirul și țelina apio, iar usturoiul toacă-l mărunt.
Încinge uleiul într-o tigaie încăpătoare și prăjește peștii pe ambele părți până când pielea devine aurie și crocantă.

Pasul 3

200 ml vin alb - **4 lingură** Sos de Soia Kikkoman Fermentat Natural cu Conținut Redus de Sare - **10** frunze de busuioc thailandez - **1 un praf** praf de piper - **0,5 linguriță** zahăr
Adaugă șalota și țelina în tigaie și gătește-le până se înmoaie. Încorporează apoi ghimbirul, usturoiul și roșiile.
Toarnă vinul alb și lasă preparatul să fiarbă până când alcoolul se evaporă. Adaugă Sosul de Soia Kikkoman cu Conținut Redus de Sare și continuă gătirea până când lichidul scade și aromele se concentrează.
La final, asezonează cu zahăr și piper, apoi adaugă

frunzele de busuioc thailandez rupte sau tocate grosier.
Servește bibanul de mare fierbinte, alături de sosul aromat cu roșii, ghimbir și busuioc, pentru o experiență culinară cu influențe asiatice și mediteraneene.