



COOKING PASSION SINCE 1877

ÅNGAD DORADA MED SALLADSLÖK OCH INGEFÄRA



En traditionell kinesisk fiskrätt av kocken Filip Poon som tillagas i ångugn.
Serveras med kålsallad och jasmiris.

INGREDIENSER

1 dorada (sea bream), fjällad
4 salladslökar, skivade i stavar
4 st salladslökar, grovt delade
5 cm ingefära, skivad i stavar
½ dl japansk soja
½ kinakål, grovt delad i bitar
4 msk ostronsås
1 msk socker
1 dl vatten
3 msk varm rapsolja (till servering)
Salt
Vitpeppar

TILLBEHÖR

Kokt jasmiris

TILLAGNING

Börja med att tvätta riset några gånger tills stärkelsen sköljts bort och vattnet inte längre är grumligt. Använd ungefär dubbelt så mycket vatten som ris. Koka upp på hög värme.

Använd ångfunktionen och förvärm ugnen på 100°C.

Skåra fisken tunt på båda sidorna. Placera den på en eldfast tallrik och jobba in salt i skårorna. Fyll den sedan med ingefära och hälften av den grovt delade salladslöken. Strö även över lite ingefära på toppen av fisken och tillaga i ugnen i 15-20 minuter.

Stek kinakålen på medelhög temperatur i rapsolja. Addera resterande grovt delad salladslök, salt, vitpeppar och socker. Häll i lite vatten och låt puttra ca 2 minuter. Toppa med ostronsås.

När fisken är klar häller du av vätskan som fångats upp av tallriken. Strö sedan över de finskurna salladslökstavarna följt av varm rapsolja och soja.

Servera fisken och grönsakerna tillsammans med jasmiriset.