

Vietnamský lẩu cá chua – rybí hot pot s rajčaty

Celkový čas vaření **35 min.** 25 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
1.335 kJ / 319 kcal

Tuky: **5,7 g** Bílkoviny: **28,1 g**
Sacharidy: **44,1 g**

INGREDIENCE

4 Porce

300 g	filetu z bílé ryby
8	krevet
200 g	celer
12	lusků okry
8	malých rajčat
200 g	hub (např. enoki, hlíva královská, shiitake)
80 g	koriandru
80 g	kopru
80 g	jarní cibulky
40 g	smažené cibulky
40 g	skleněných nudlí
250 g	ananasu
0,5	limetky nebo citronu
1	červená chilli paprička, nakrájená na plátky
1 l	vody
150 ml	<u>Kikkoman Citrónová ponzu omáčka</u>

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

300 g filetu z bílé ryby - **8** krevet - **250 g** ananasu - **0,5** limetky nebo ½ citronu - **200 g** celeru - **12** lusků okry - **8** malých rajčat - **200 g** hub (např. enoki, hlíva královská, shiitake) - **80 g** kopru - **80 g** koriandru - **80 g** jarní cibulky - **40 g** skleněných nudlí

Rybí filet nakrájejte na menší kousky. Krevety oloupejte a odstraňte střívko tak, že na hřbetě uděláte mělký zářez. Ananas nakrájejte na kousky velikosti soust a limetku nebo citron nakrájejte na tenké plátky. Celer nakrájejte šikmo na kousky o délce asi 1 cm, okru i rajčata rozkrojte napůl. Houby očistěte a natrhejte nebo nakrájejte na menší kusy. Koriandr, kopr a jarní cibulku nakrájejte na kousky dlouhé přibližně 3 cm. Skleněné nudle namočte do vody, dokud nezměknou.

Krok 2

1 červená chilli paprička, nakrájená na plátky - **1 l** vody - **150 ml** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
Do hrnce nalijte vodu, přidejte ananas z kroku 1, nakrájenou chilli papričku a sójovou omáčku Kikkoman Ponzu citrón. Přiveďte k varu.

Krok 3

40 g smažené cibulky

Jakmile se začne vývar vařit, přidejte do hrnce rybu, krevety, zeleninu, bylinky a změkklé skleněné nudle. Vařte přibližně 10 minut, dokud není vše hotové. Před podáváním přidejte koriandr, kopr, jarní cibulku, plátky limetky nebo citronu a smaženou cibulku.