

דג מאודה - לברק דניס



רכיבים

- דג ים
- לפי הטעם מיסו
- לפי הטעם ג'ינג'ר חתוך לגפרורים
- לפי הטעם פטריות שימגי'
- עלים מנגולד גדולים
- כוס אורז ארוך
- כוסות חלב קוקוס
- לפי הטעם ג'ינג'ר מגורד
- 1/2 2/1 פלפל ירוק חריף חריף
- נתחי אננס מיובש קצוץ

הכנה

1. חורצים את הדג לאורך, משרים ברוטב מיסו, במקביל פורסים כמה חתיכות של ג'ינג'ר ומשרים את הפטריות עם הדג.
2. בקערה שמים את האורז ביחד עם כל המרכיבים ומבשלים במיקרו 15 דקות. מוציאים וממליחים.
3. בכלי אידוי מניחים את עלי המנגולד ומעליהם את הדג ופטריות שיטאקי. עוטפים את הדג עם שני עלי מנגולד ומכניסים למיקרו ל-20 דקות.

40 דקות

4 servings 4