

# Ca Kho To

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 8/10

Toprak kapta pişen Vietnam balığı karamelize sos ve karabiberle yoğun bir ana yemek olur.

## Malzemeler

- 700 gr Levrek fileto
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 3 dal Taze soğan

## Yapılış

1. Şekeri tencerede eritip soya sosu ekleyin.
2. Balığı sosa yerleştirip 25 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Taze soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Balığı karamel sosunda kısık ateşte pişirin; toprak kapta dağılmadık olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında beyaz pirinç koyup balığı taze soğanla servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Soya