

רכיבים:

1 כוס כרישה

בצל ירוק חתוך דק

$\frac{1}{4}$ כוס שמן שומשום קלוי

כף רוטב סויה

4 נתחי דג (100 גרם כל אחד)

4 תפוחי אדמה מבושלים חתוכים לפרוסות

3 עגבניות קלופות חתוכות לפרוסות

4 יח' תיבולית תאילנדי של "קנור"

אופן ההכנה:

1. להניח 2 תיבוליות בקערה, להוסיף כוס מים רותחים וכף שמן.
2. לערבב היטב ולהוסיף את נתחי הדג. משרים במשך כ- $\frac{1}{2}$ שעה.
3. לטגן קלות את נתחי הדג במחבת, להניחם על תפוחי האדמה.
4. להוסיף למחבת את הקרישה ולאדות.
5. להוסיף את העגבניות, התיבוליות, רוטב הסויה וכוס מים ולהביא לרתיחה.
6. לצקת את הרוטב על הדג, להכניס לתנור לטמפ' 180 מעלות למשך 15 דקות.