

Doradca Smaku X: Orientalny bulion z krewetkami, odc. 22



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
szczypiorek	1 pęczek
grzyby shimeji	1 pęczek
grzybki enoki	1 pęczek
trawa cytrynowa	
papryczka chilli	1 sztuka
olej sezamowy	30 mililitrów
kiełki sojowe	100 gramów
sos sojowy	50 mililitrów
sos rybny	30 mililitrów
wywar (szczegóły w przepisie)	1 litr
krewetki Black Tiger	8 sztuk
olej sezamowy	30 mililitrów

Do dekoracji:

kiełki groszku cukrowego

czarny sezam

kolendra posiekana

Do smaku:

Cynamon cały Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek, cebulę i szczypiorek siekamy. Grzybki shimeji rozdzielamy palcami na pojedyncze sztuki, trawę cytrynową przecinamy wzdłuż. Dodajemy ostrą papryczkę. Garnek rozgrzewamy, wlewamy olej sezamowy, dodajemy czosnek, cebulę, papryczkę chili, trawę cytrynową, 1 laskę cynamonu, grzyby shimeji i grzyby enoki, 30 g kiełków soi, wlewamy sos sojowy, sos rybny, doprawiamy imbirem. Wlewamy wcześniej przygotowany wywar (porcja kurczaka, włoszczyzna, trawa cytrynowa, 1/2 korzenia imbiru; gotowany przez około 3 godziny) i mieszamy do zagotowania. Olej sezamowy wlewamy na rozgrzaną patelnię, podsmażamy krewetki z dwóch stron przez około 2 minuty i doprawiamy chili pieprzem cayenne. Dodajemy posiekany szczypiorek, wyłączamy gaz i mieszamy patelnię. Na talerzu układamy świeże kiełki soi, wykładamy 4 krewetki, dekorujemy je podsmażonym szczypiorkiem i kiełkami słodkiego groszku, wlewamy bulion z grzybami i chili, posypujemy czarnym sezamem. Siekamy kolendrę i posypujemy nią całe danie.