

Doradca Smaku XIII: Orientalna zupa z małżami, odc. 16



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion rybny	1,5 litra
sos sojowy	2-3 łyżki
sos rybny	2-3 łyżki
sok z limonki	z 1/2 owocu
olej sezamowy	do smażenia
cebula czerwona	1/2 sztuki
kapusta pak choi	1 sztuka
grzyby shimeji	100 gramów
grzybki enoki	100 gramów
łosoś	300 gramów
małże	150 gramów
szpinak baby	2 garście
Kurkuma mielona Prymat	do smaku
Imbir mielony Prymat	do smaku
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku
kiełki fasoli mung	do dekoracji
ziarna sezamu	do dekoracji
świeża kolendra	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Limonkę kroimy na pół i wyciskamy sok z owocu do wcześniej przygotowanego bulionu rybnego.
- 2.** Następnie dolewamy sos sojowy i sos rybny, wywar przyprawiamy imbirem, całość delikatnie mieszamy.
- 3.** Od grzybów shimeji i enoki odcinamy końcówki, cebulę kroimy w piórka, twardą część pak choi siekamy na mniejsze kawałeczki.
- 4.** Na rozgrzanego woka wlewamy olej sezamowy, a następnie wrzucamy do naczynia twardą część pak choi i grzyby. Liście kapusty rwiemy na kawałki i również dorzucamy do woka. Całość mieszamy i doprawiamy kurkumą.
- 5.** Na koniec dorzucamy liście szpinaku i wszystko razem łączymy.
- 6.** Bulion przelewamy przez sitko do woka.
- 7.** Pieprz kolorowy ucieramy w moździerzu, a następnie doprawiamy nim zupę.
- 8.** Całość gotujemy 10 min na małym ogniu.
- 9.** Ryby kroimy na małe kawałki i wkładamy je do zupy, następnie dodajemy do woka oczyszczone wcześniej z muszli małże.
- 10.** Wszystkie składniki zupy mieszamy, całość gotujemy do ścięcia się ryb.

Sposób podania: Do miski nalewamy zupę z kawałkami ryb, małżami i grzybami. Dekorujemy kiełkami, kolendrą. Wierzch zupy posypujemy sezamem.