

## Wołowina w sosie sojowym i miodzie



**MARTA43**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	300 g
<b>ryż basmati</b>	150 g
<b>sos sojowy ciemny</b>	4 łyżki
<b>pędy bambusa</b>	1/2 puszki
<b>cukier</b>	1/2 łyżki
<b>imbir</b>	4 cm
<b>miód</b>	1 łyżka
<b>dashi wywar z ryby</b>	1/2 saszetki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Danie to stworzyłam po oglądnięciu programu na kanale przyrodniczym, którego tematem były nawyki żywieniowe Japończyków. Niezwykle zaciekawiło mnie to iż słodzili wołowinę dlatego byłam zmuszona do spróbowania tego w swojej kuchni ;) Danie okazało się wyborne ale bardzo orientalne w smaku, zdecydowanie różne od naszych, polskich przyzwyczajzeń.

Wołowinę tnijemy w długie cienkie paski. Imbir ucieramy na tarce. Wołowinę pokrapiamy 1 łyżką ciemnego sosu sojowego, dodajemy 1/3 startego imbiru, oraz cukier. Mieszmamy dokładnie. Później mięso solimy aby przy smażeniu na patelni nie wyciągnąć z niego smaku. Najlepiej zamarynowaną wołowinę włożyć wcześniej do lodówki na kilka godzin.

Przyrządzamy sos do wołowiny:

Pół wody z puszki z pędami bambusa wlewamy do garnuszka. dodajemy 3 łyżki ciemnego sosu sojowego, bulion dashi oraz resztę imbiru. Dolewamy 1/5 szklanki wody. Mieszmamy, gdy sos będzie gorący dodajemy do niego pół łyżeczki soli oraz miód. Gdy będzie za rzadki zagęszczamy mąką.

Wołowinę smażymy na oleju mocno rozgrzanym. Wrzucamy na patelnię i przekreślamy łopatką kilka razy podczas smażenia. Wołowinę smażymy jakieś 10 minut gdy jest już prawie gotowa dodajemy do niej pędy bambusa i smażymy do 5 minut. Danie gotowe :)

Wołowinę kładziemy na talerz zalewamy sosem. Podajemy z ryżem.

