

Chiński sos hoisin



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

nasiona soi	1 szklanka
cukier	8 łyżek
czosnek	5-6 ząbków
Imbir mielony Prymat	3 łyżeczki
sok z cytryny	4-5 łyżek
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	2-3 łyżeczki
przyprawa pięć smaków	1 łyżeczka
sos sojowy	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypłukaną soję moczyć przez noc w zimnej wodzie. Odsączyć, przełożyć do garnka, zalać 2 szklankami zimnej wody i gotować do miękkości przez około 1-1,5godz. Odcedzić zachowując około 0,5-1 szklankę wywaru. Sóję zmielić, dodać zmiążdżony czosnek, imbir, chili, sok z cytryny, przyprawę 5 smaków i sos sojowy. Masę rozcieńczyć wywarem z gotowania soi (mniej więcej do konsystencji ciasta naleśnikowego). Sos dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż będzie miał konsystencję śmietany (około 30-45min.). Przełożyć do wyparzonych słoiczków, zakręcić i odstawić do wystygnięcia. Przechowywać w lodówce do 3miesiący. Używać do potraw kuchni chińskiej.