Doradca Smaku V: Boczniaki w papierze ryżowym, odc. 14

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczniaki	200 g
szczypiorek pęczek	1 szt
seler	1 szt
papier ryżowy	4 arkusze
olej sezamowo-rzepakowy	
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 szt
sos sojowy	50 ml
ocet jabłkowy	3 łyżki
Kminek mielony Prymat	do smaku
Kolendra cała Prymat	do smaku
Imbir mielony Prymat	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
pieprz czarny	do smaku
świeża kolendra	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej sezamowo-rzepakowy, tak aby przykryć całe dno. Dodajemy ziarna kolendry i chwilę podgrzewamy, żeby wydobyć ich aromat. Boczniaki rwiemy palcami na drobne kawałki i wrzucamy na patelnię. Smażymy, co jakiś czas mieszając, aż odparuje z nich woda i się zrumienią. Doprawiamy imbirem oraz solą i pieprzem.

KROK 2 Obrany seler kroimy na zapałki, a następnie dodajemy na patelnię. Szczypiorek drobno siekamy i również dodajemy na patelnię. Całość doprawiamy kminkiem. Zagotowujemy wodę w garnku z sitkiem do gotowania na parze.

KROK 3 Arkusze papieru ryżowego moczymy w misce z wodą (lub namaczamy za pomocą gąbki), aż stanie się elastyczny. Kładziemy arkusze na desce i nakładamy farsz na środek. Zbieramy brzegi arkuszy do góry , zawijamy sakiewki i zawiązujemy szczypiorkiem. Szczypiorek będzie bardziej elastyczny, jeśli położymy go chwilę na parze. Sakiewki układamy na sitku nad garnkiem z gotującą się wodą i przykrywamy. Trzymamy na parze aż papier ryżowy stanie się przezroczysty.

KROK 4 Przygotowujemy sos: szalotkę i dymkę kroimy na drobną kostkę i przekładamy do miseczki. Dodajemy sos sojowy, ocet jabłkowy, odrobinę oleju sezamowo-rzepakowego i dokładnie mieszamy.

KROK 5 Dużą łyżkę moczymy w tłuszczu z przygotowywanych boczniaków i za jej pomocą przenosimy sakiewki na talerz. Wierzch sakiewek polewamy sosem. Całość posypujemy świeżą kolendrą.