

Hoisin antienos bowlas



Gaminimas

1. Visų pirma pasimarinuokite morkas. Naudodami bulvių skustuką padarykite morkų drožles. Tuomet į puodą pilkite actą, maždaug 400 ml vandens, dėkite cukrų ir užvirkite. Pavirkite kelias minutes (cukrus turi ištirpti). Paragaukite. Jeigu jūsų skoniui norisi rūgščiau ar saldžiau atitinkamai dėkite acto arba cukraus.
2. Nuimkite nuo kaitros ir dar į karštą marinatą sudėkite morkas. Laikykite tol, kol reikės dėti į lėkštę.
3. Pakepinkite žemės riešutus ir atvėsinkite juos. Atvėsusius riešutus sukupokite peiliu.
4. Toliau pasiruoškite padažą. Sezamų aliejuje pakepinkite smulkintą česnaką bei imbierą. Tuomet į keptuvę kartu dėkite anyžių, hoisin padažą, pilkite šiek tiek vandens (jis nusigarinis vėliau), išmaišykite ir užvirę sumažiname kaitrą. Uždenkite ir pavirkite kokias 7-10 minučių (kad padažas įgautų anyžiaus skonio). Galima ir ilgiau kaitinti. Jeigu matote kad labai sutirštėjo, įpilkite dar šiek tiek vandens ir kaitinkite toliau.
5. Kol gaminate padažą, susipjaustykite agurką juostelėmis ir pagal nurodymus ant pakelio paruoškite makaronus.
6. Lygiagrečiai kepkite @kitchenme1 antieną. Kai antienos kepimas artėja link pabaigos, patepkite ją paruoštu padažu iš abiejų pusių ir pabaikite kepti. Jeigu norite, dalį padažo galite įsidėti į indelį ir paskui uždėti ant viso patiekalo viršaus.
7. Makaronus ir dalį smulkintų riešutų sudėkite į keptuvę su padažu, išmaišykite.
8. Į dubenį dėkite makaronus, agurką, marinuotas morkas, antieną, riešutus, kalendrą.

Už receptą dėkojame Nežinau ar bus skanu
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

kepiniai	Ghee sviesto
4-5 šaukštai	Hoisin padažo
Gabaliukas	imbiero
2 skiltelės	česnako
2 žvaigždiniai	anyžiai
1 šaukštas	kepintų sezamų aliejaus
1 pakelis	greitai paruošiamų makaronų (galima naudoti ir Rameno arba Wok makaronus)
0,5 didesnės	morkos
4-5 šaukštai	aviečių acto (skysto. Galima naudoti ryžių actą)
3-4 šaukšteliai	rudojo cukraus
1	trumpavaisis agurkas
2 saujelės	žemės riešutų be luobelės
Pundelio	šviežios kalendros
350 g	Marinuotos antienos file