
Korzen lopianu a la kimpira

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1815 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

200 g korzenia lopianu,

100 g marchwi,

1 ostra papryczka,

2 łyżki białego sezamu,

2 łyżki cukru,

woda,

1,5 łyżki sosu sojowego,

1 łyżka oleju.

1. Korzen lopianu oczyścić, obrac ze skorki nożem, pociąć na kawałki o długości 4 cm, a następnie na cieniusienkie paseczki o grubości zapalki, (moczyć przez 24 godz. w zimnej wodzie, zmieniając ją kilkakrotnie - zbiera substancje niesmaczne i niezdrowe), zalać na krótko wrzątkiem i odcedzić. Wysuszyć na ściereczce.
2. Pociąć marchew tak jak lopian. Na patelni uprażyć ziarno sezamu, aż zacznie wydzielac zapach.
3. Na łyżce oleju usmażyć pokrojona na małe kawaleczki ostra papryczke.
4. Na tym samym tłuszczu usmażyć równomiernie korzen lopianu.
5. Dodac marchew, dalej smazyc, aż będzie elastyczna, a olej się wchlonie.
6. Wlać na to sos sojowy, dodac cukier i 2 łyżki wody, dalej gotowac razem, mieszając, aż się sos sojowy dobrze wchlonie.
7. Wsypac ziarno sezamowe, gotowac do całkowitego odparowania wody.
8. Podawac jako dodatek jarzynowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)