
Makaron gryczany na zimno

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1949 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

200 g makaronu gryczanego (można zastąpić makaronem nitki),

1 kwadrat suszonych alg nori (patrz rozdział "ogólne"),

1 łyżka imbiru w proszku,

3 młode cebulki drobno posiekane.

Sos:

1/2 filiżanki słabego sosu sojowego (rozcieńczony trochę wodą),

1/2 filiżanki mirinu (białe wytrawne wino),

2 filiżanki bulionu z ryby,

sol i cukier.

1. Wrzucić makaron do dużej ilości wrzącej wody, kiedy woda wznowi wrzenie włączyć

2 filiżanki zimnej wody i gotować przez dwie minuty, aż makaron będzie miękki ale jędrny, wyłączyć na sito, przelać zimną wodą, dobrze osuszyć.

2. Algi nori lekko uprażyć (2 min. w gorącym piekarniku) aż będą chrupkie, pokroić na wąskie paseczki.

3. Przyrządzić sos: w rondelku zagotować krótko bulion z ryby, sos sojowy i wino mirin, schłodzić, przyprawić według upodobania cukrem lub solą.

4. Wyłożyć makaron na małe tacki z trzciny, posypać każdą porcję pokruszonymi algami.

5. Obok tacki postawić czarce z sosem oraz talerzyki z odrobiną imbiru, pastą wasabi i cebulką.

6. Makaron jeść palcami lub widelcem, nabierając po trochu machać w czarce z sosem, do którego dodaje się przyprawy według upodobania.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 22.

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