
Krewetki z jarzynami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3052 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. ?

18 srednich krewetek,

maka ziemniaczana,

500 g mlodej fasolki szparagowej,

sol.

Zaprawa do fasolki:

1 filizanka bulionu z ryby,

2 x 1/4 lyzeczka soli,

1 lyzka mirinu (biale wino wytrawne),

3 lyzki sake (wodka ryzowa),

1/4 lyzki sosu sojowego.

Zaprawa do krewetek:

1/4 filizanki sake,

1 lyzka mirinu,

6 lyzek bulionu z ryby,

1/2 lyzki soli,

4 zoltka dobrze wymieszane widelcem.

Jarzyanka:

1 kawalek pedu bambusa z konserwy,

1 duza marchew,

1 sredni brokul,

1 filizanka bulionu rybn. dashi (przepis w rozdziale "ogolne"),

3 lyzki sosu sojowego,

1/2 lyzki sake,

3 lyzki mirinu.

1. Ped bambusa pociac w podluzne plastry, marchew w "kwiatki", a brokula podzielic na male galazki, marchew i brokula krotko obgotowac we wrzatkcu,

oplukac w zimnej wodzie.

2. Wymieszac w rondelku bulion z ryby, mirin, sos sojowy, sol, zagotowac,

wrzucic pedy z bambusa, marchewke, przykryc ciezką pokrywką, zmniejszyc

ogien, gotowac przez 5-6 min., az pedy bambusa nabiora lekko brazowego koloru, zdjac z ognia,

wyłożyć do czarek, ozdobić gałkami brokułów, przed

podaniem polać łyżką wywaru.

3. Krewetki obrać, oczyścić pozostawiając ogonki, lekko osolic, obtoczyć w mące ziemniaczanej, strząsnąć nadmiar maki, zagotować 2 filiżanki wody i

wrzucić krewetki, obgotować przez 10 sek, wyjąć z wody, opłukać dobrze pod zimną wodą, odstawić.

4. Zagotować w garnku 2 szklanki wody, fasolkę oczyścić, pokroić w ukośne kawałki długości 1,5 cm, lekko posolic i wrzucić do gotującej się wody, obgotować przez 8 min. bez przykrycia, osaczyć, przepłukać zimną wodą, w rondelku wymieszać składniki zaprawy do fasolki, zagotować, wrzucić fasolkę,

niech się zagotuje jeszcze raz, zdjąć z ognia.

5. W innym rondelku wymieszać składniki zaprawy do krewetek, zagotować, wrzucić krewetki, niech się znowu zagotują, zmniejszyć ogień, wlać bardzo ostrożnie żółtka, przykryć, zmniejszyć jeszcze bardziej ogień, lekko gotować

przez 2 min., zdjąć z ognia, pozostawić przez parę minut pod przykryciem.

Krewetki wyłożyć na polmiskę, przybrać osaczoną fasolką, osobno podać jarzynkę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 32.

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