
Dorsz aromatyczny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2898 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 porcje filetów z dorsza,

1 filizanka wody,

2 łyżki sake (wodki ryżowej),

szczypta soli,

1 średni por,

3 cm kawałek średniej marchwi,

1 kawałek średniego imbiru (lub 1 łyżeczka sproszkowanego).

Sos:

1,5 łyżki sosu sojowego,

łyżeczka wódki,

1 łyżeczka maki ziemniaczanej,

1/3 łyżeczki pieprzu lub ostrej papryczki.

1. W szerokim rondlu zagotować wodę, wrzucić do niej rybę i obgotować lekko,

odcedzić na sicie.

2. Por pokroić na kawałki o długości 3 cm, a następnie na bardzo cienkie paseczki, tak samo pokroić marchew i imbir (najcieńniej jak można), ułożyć w miseczce.

3. Przyrządzić sos z sosu sojowego, wódki i maki ziemniaczanej rozrobionej w wodzie (bez grudek), dodać pieprz i zalać sosem jarzyny, całość dokładnie wymieszać.

4. Sporządzić kąpiel wodną do gotowania na parze (w pojedynczym naczyniu z przykryciem).

5. Na polmisku ułożyć rybę, przykryć warzywami wymieszanymi z sosem, włożyć do kąpeli i gotować pod przykryciem 15 min. na silnym ogniu.

6. Podawać gorące z ryżem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 42.

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