
Zestaw swiateczny (japonski)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2573 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. i 2 dni

1. Nerimono (paszteciki z ryby):

500 g białej ryby (sola, morszczuk, mintaj, dorada),

1 marchewka,

1 duża lodyga cebulki zielonej,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

szczypta soli,

2 łyżki mirinu (białe wino wytrawne),

papier pergamin, nic.

2. Sekihan (ryz na czerwono):

2 filiżanki ryżu,

40 g czerwonej fasolki,

1 łyżeczka soli,

2 szczypty czarnego sezamu.

3. Słodka fasolka:

150 g fasoli "Jas",

1/2 filiżanki cukru,

1/2 łyżeczki soli.

1. Obrac marchew, pokroic na 10 cm kawalki, naciac rowki wzdluz tak, aby przy

krojeniu w plasterki uzyskac wzor kwiatka i obgotowac w lekko osolonej wodzie. Z ryby sciagnac skore, odciac pletwy, oczyszcic z wnetrznosci, usunac

grube osci, zmiksowac dodajac mirinu, maki ziemniaczanej i soli i odstawic

na 5 min. Na papier pergaminowy lekko natluszczony olejem wylozyc mase rybna, w srodku - kawalki marchwi i lodyge cebulki, calosc zawinac w rolade;

konce zwiazac mocna nitka. Gotowac rolade na parze 20 min. po czym wyjac,

ostudzic, odwinac papier, pokroic na 3 cm plastry i nalozyc na tacke przykrywajac listkami rukwi, rzezuchy, pasty wasabi (przepi w rozdziale "ogolne") i rzodkiewka.

2. Czerwona fasolke umyc, zalac 1,5 filizanki wody, gotowac przez 10 min. tak,

aby duzo wody odparowalo. Wode zlac do osobnego naczynia i zachowac. Fasolke

zalac powtornie 1 filizanka wody, gotowac pod przykryciem, az bedzie miekka,

odcedzic, wymieszac z 1/2 lyzeczki soli i pozostawic na sitku. Ryz umyc,

wlozyc do rondla, zalac woda. Po namoczeniu odjac taka ilosc wody, jaka zachowano z gotowania

fasolki. Do ryżu dodać 1/2 łyżeczki soli, odwar z fasolki, przemieszać łyżką i gotować. Gdy zmięknie dodać fasole i wyłożyć na

także posypując czarnym sezamem.

3. Fasolki "Jas" zalać wodą i zostawić na noc. Zlać nadmiar wody tak, aby ziarna pozostały przykryte, posolic i gotować pod przykryciem na małym ogniu aż

zacznie pekac. Dodać połowę cukru i gotować jeszcze przez 5 min. Odstawić na

2 godz. Dodać pozostały cukier, zagotować, wyjąć cedzakiem fasolki, a pozostały wywar gotować dalej bez przykrycia tak, aby objętość zmniejszyła się do

2/3. Ostudzić. Fasole włożyć do wywaru i pozostawić na noc. Następnego dnia

przełożyć na tackę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 86.

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