
Salatka z kielkow sojowych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4046 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

150 g kielkow sojowych,

1/2 peczka natki pietruszki,

1 lyzka ziaren sezamowych.

Sos:

1/4 filizanki sosu sojowego,

1/4 filizanki lekkiego octu,

szczypta imbiru.

1. Sezam uprzyc na suchej patelni, az zacznie wydawac mocny aromat.
2. Wymieszac w kubku skladniki sosu.
3. Kielki obrac z wlosowatych korzonkow, umyc, wrzucic na chwile do wrzatk, odcedzic na sicie, oplukac w zimnej wodzie, osuszyc z nadmiaru wody na sciereczce.
4. Pietruszke umyc, zanurzac na 1/2 min. we wrzatk, osoczyc, pokroic na trzycentymetrowe kawalki.
5. Wymieszac razem jarzyny, polac sosem.
6. Przelozyc na indywidualne glebokie czareczki, kazda porcje posypac szczypta ziaren sezamu, podawac jako dodatek na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 78.

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