Sashimi z poledwicy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2210 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 10 min.

750 g poledwicy wolowej,

3 cebule,

sos sojowy,

pasta (chrzan) wasabi (przepis w rozdziale "ogolne").

1. Mieso oczyscic z blonek, umyc, sciereczka usunac nadmiar wilgoci, wlozyc do zamrazalnika na ok. 1 godz., zeby troche stwardnialo.
2. Cebule pokroic w cienkie plasterki, rozdzielic na krazki, zalac na chwile zimna woda, wyjac i odsaczyc. Przygotowac paste wasabi oraz nakrycia - male talerzyki lub kwadratowe deseczki. Na kazdym talerzyku ulozyc gniazdko z pokrojonej cebuli.
3. Mieso wyjac z zamrazalnika, bardzo ostrym nozem pokroic na bardzo cienkie i regularne w ksztalcie platki (prostokaty, kwadraciki), ukladac dekoracyjnie (np. w ksztalcie kwiatka) na talerzyku obok cebuli i natychmiast podawac.
4. Jesc maczajac lekko w sosie sojowym i wasabi, przegryzajac cebulka. Unikac podawania rownolegle potraw o bardzo mocnych smakach, gdyz zagluszaja delikatny smak surowego miesa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 18.

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