

Spalvingasis korėjiečių bowl namuose



Gaminimas

1. Į ZYLE keptuvę dėkite pasmulkintas KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles ir taip pat apšlakstykite aliejumi.
2. Apkepus dešrelėms, į keptuves sudėkite grybus ir pakepkite 2-3 min.
3. Agurką supjaustykite juostelėmis.
4. Į keptuvę pilkite KIKKOMAN padažo „Yakitori“ ir gerai išmaišykite, kad viskas apsiglazūruotų.
5. Dubenyje sumaišykite ryžių actą, cukraus sirupą, aštrų padažą, KIKKOMAN sojų padažą ir JADE BRIDGE sezamų aliejų. Gerai išmaišykite, gautame padaže marinuokite agurkus ir žirnelių ankštis.
6. Keptuvėje iškepkite kiaušinį.
7. Atskirose lėkštėse ant virtų AJI sušių ryžių dėliokite marinuotas ir konservuotas daržoves. Į lėkštę sudėkite karamelizuotas dešreles su grybais ir ant viršaus uždėkite keptą kiaušinį.
8. Viską pagardinkite šviežiais bazilikų lapeliais.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 pakelio	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
3-4 šaukštų	OBELIŲ sviesto skonio aliejaus
1 saujos	shiitake grybų
1	agurko
3 šaukštų	KIKKOMAN padažo Yakitori
1 šaukšto	ryžių acto
1 šaukšto	cukraus sirupo arba medaus
2 šaukštų	aštraus aitriųjų paprikų padažo
2-3 šaukštų	KIKKOMAN sojų padažo
2 šaukštų	JADE BRIDGE sezamų aliejaus
1 saujos	žirnelių ankščių
1	kiaušinio
300 g	virtų AJI sušių ryžių
1 saujos	tarkuotų morkų
1 saujos	bambukų ūglių
100 g	konservuotų kukurūzų burbuolių
1 saujos	konservuotų sojų daigų
1 saujos	bazilikų lapelių