

Ryba po azjatycku gotowana na parze



Składniki

cebul dymek
chińskich suszonych
grzybów (np. shitake lub
mu err)
pęczki makaronu
ryżowego, gotowanego
1 kg - labraksa lub okonia
szlachetnego, cała ryba
patroszona
cm kłącza imbiru
zębki czosnku
2 łyżka - oleju
arachidowego
4 łyżka - sosu sojowego
lub rybnego
1-2 łyżeczka - cukru
4 łyżka - wina ryżowego
lub wytrawnej sherry

Opis wykonania

Ryba z chińskimi grzybami suszonymi, faszerowana imbirem, czosnkiem i dymką, podawana na makaronie ryżowym.

Cebulę dymkę umyć i pokroić w cienkie piórka. Połowę cebuli włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i wstawić do komory gotowania. Pod spód wsunąć pojemnik nieperforowany. Blanszować, jak podano poniżej, odstawić. Grzyby włożyć do miski, zalać wrzątkiem i odstawić do namoczenia na 15 minut. Odląć wodę. Grzyby drobno posiekać. Imbir obrać i pokroić na bardzo cienkie plasterki. Czosnek obrać i rozgnieść za pomocą wyciskacza do czosnku. Gotowany makaron ryżowy włożyć razem z grzybami do nieperforowanego pojemnika do gotowania. Rybę oczyścić i osuszyć ręcznikiem papierowym. Nafaszerować imbirem, czosnkiem i pozostałą dymką i ułożyć ukośnie na makaronie ryżowym. Skórkę posmarować przy użyciu pędzelka olejem arachidowym. Wymieszać sos sojowy, cukier i wino ryżowe i skropić rybę. Rybę gotować na parze, jak podano poniżej. Na rybę wyłożyć blanszowaną cebulę dymkę. Podawać z makaronem ryżowym i grzybami.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze w 100°C, blanszowanie cebuli dymki: 1-2 minuty, ryby: 20-25 minut.