

HOISIN SERTÉSSZŰZ

Most egy sertéshússal és sokféle zöldséggel készült ételt mutatunk be: a hoisin sertésszuzet. Ha szeretitek a távol-keleti ételeket, ezt az receptet mindenképpen ki kell próbálnotok!

HOZZÁVALÓK

1 db szűzpecsenye
1 dl hoisin szósz
1 csokor újhagyma
2 dl szójaszósz
3 evőkanál rizsecet
6 gerezd fokhagyma
3 evőkanál szezámmag
1 teáskanál kukoricakeményítő
400 gerezd rizstészta, lehet a szélesebb fajta
1 csokor újhagyma darabolva
1 db piros kaliforniai paprika csíkozva
2 cm gyömbér reszelve
100 gramm szeletelt lilakáposzta
100 gramm répacsík
100 gramm kesudió
3 evőkanál szezámolaj
1 csokor Friss koriander vagy petrezselyem

ALLERGÉNEK

1. A hoisin- és szójaszószt keverd össze a rizsecettel, és vágd fel a hagymákat nagyobb darabokra.

2. Kend be a páccal a húst, és mehet is a hűtőbe, legjobb ha 1 nappal a készítés előtt bepácoljuk a húst és hűtőbe tesszük pihenni.



3. A páclevet tedd félre, a húst pedig süsd 15 percig 220 fokos sütőben, majd tekerd alufóliába 10 percre!



4. Közben egy serpenyőben kicsit pirítsd meg a szezámmagot, majd tedd félre.

5. A páclevet sűrítsd be egyharmadára. Szeleteld fel a húst, öntsd le szósszal, és szórd meg a szezámmaggal.



6 A rizstésztát öntsd le forró vízzel, majd hagyd rajta a csomagoláson jelzett ideig. Öntsd le róla, és tedd félre a tésztát!



7 Közben egy száraz serpenyőben pirítsd le a kesut, és tedd félre.



8 A szezámolajon pirítsd meg a zöldségeket, add hozzá a szójaszószt és a tésztát.



9 Alaposan kavard össze, szórd meg a kesudióval és friss korianderrel!



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!