

Azjatycka zupa z wołowiną teriyaki

Rosółek z azjatyckim twistem i pyszną wołowiną w słodkim sosie. Gorąco polecam.

Uwaga przed wykonaniem przepisu należy się wyposażyć w takie składniki jak sos sojowy, słodki sos chili, sos teriyaki, świeży imbir, makaron soba oraz trawę cytrynową.

W osolonej wodzie gotujemy wołowinę z marchewką, cebulą i czosnkiem. Warzywa wyciągamy po 45 minutach gotowania. Wołowinę gotujemy 2-3 godziny na małym ogniu. Warzywa można wykorzystać do zupy lub odłożyć. Po ugotowaniu wołowinę wyciągamy i studzimy.

Do zupy dodajemy sos sojowy, słodki sos chili, starty kawałek imbiru oraz trawę cytrynową, mieszamy, jeśli trzeba doprawiamy do smaku. Wystudzoną wołowinę kroimy w paski, zanurzamy w sosie teriyaki na 10 minut. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju sezamowego, podsmażamy wołowinę z sosem przez 5 minut, na dużym ogniu.

Na drugiej patelni, rozgrzewamy kolejne 2 łyżki oleju sezamowego i przez 5 minut podsmażamy szpinak. Szpinak przed smażeniem należy opłukać, solimy go delikatnie na patelni, dopiero jak straci objętość. Na koniec smażenia do szpinaku dodajemy papryczkę chili.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedzamy.

Do gorącego bulionu dodajemy wołowinę, dodajemy szpinak oraz makaron, na wierzch delikatnie dodajemy żółtko i posypujemy je ziarnami sezamu. Całość należy zmieszać. Żółtko nada zupie kremowej konsystencji.

Smacznego!

Składniki na 4 porcje:

- 1 litr wody
- 400g wołowiny (np. rostbef lub ligawa)
- 2 cm świeżego imbiru
- 4 łyżki słodkiego sosu chili
- 2 łyżki sosu sojowego
- 100ml sosu teriyaki
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- pół łyżeczki sproszkowanej trawy cytrynowej
- sól i pieprz do smaku
- 200g świeżego szpinaku
- 100g makaronu (tutaj gryczany makaron soba pomieszany z makaronem sojowym)
- 2 łyżki nasion sezamu
- 3 łyżki oleju sezamowego
- 1 lub pół papryzki chili (opcjonalnie)
- 4 żółtka jaja (po jednym na porcję zupy)