



Pierozki z kaczką w papierze ryżowym

Składniki na 2-4 osoby

2 udka kaczki wyluzowane bez skórki

papier ryżowy

1 łyżeczka sosu hoi sin

szczypiorek

marchewka

sos sojowy

kapusta pekińska

sok pomarańczowy

białko z jednego jajka

prażony sezam (opcjonalnie)

2 cm świeżego imbiru

olej kokosowy

1/2 łyżeczki oleju sezamowego

Przygotowanie:

Przygotuj sos do pierożków. Do miseczki dodaj sos sojowy, płynny miód, sok z cytryny, utarty imbir i dokładnie wymieszaj. Posmakuj i dopraw. Dodaj pocięty drobno szczypiorek. Odstaw.

Mięso z udka potnij w kostkę ok. 2 cm. Dopraw sosem sojowym i przyprawą 5 smaków. Na patelni lub woku rozgrzej olej kokosowy. Obsmażaj mięso stale mieszając. Dodaj trochę soku pomarańczowego i zamieszaj. Przełóż mięso na deskę kuchenną. Po ostygnięciu potnij ostrym nożem na bardzo drobną kostkę.

Dodaj mięso do miseczki, następnie pocięty w drobną kosteczkę marchewkę, utarty imbir, poszatkowany drobno szczypiorek i kapustę pekińską lub sałatę rzymską. Dodaj białko od jajka, sos hoi sin i kilka kropli oleju sezamowego. Dokładnie wymieszaj.

Na rozmiękczone w ciepłej wodzie arkusze papieru ryżowego nakładaj farsz i zawijaj pierożki. Gotuj na parze przez 3-4 minuty.

Serwuj z uprażonym sezamem i sosem słodko kwaśnym.

Następne warsztaty 10 maja zapraszamy :)