



cookit.cool

Vepřová žebírka teriyaki

a salát z rýžových nudlí se sezamem

COOKIT.COOL
• vhodné na
gril
• ŠEKUCHAŘEM ZA 30 MINUT



2 PORCE



30 MINUT



UŽIJTE SI

Potřebné vybavení:

- Grill nebo plech na pečení
- 1 střední hrnec na nudle
- 1 střední miska na teriyaki dresink
- 1 metlička

Seznam dodaných surovin:

- 700 g vepřových žeber sous vide (včetně výpeku)
- 130 g rýžových vlasových nudlí
- 100 g bílé ředkve krájené
- 100 g jarní cibulky
- 70 ml teriyaki omáčky
- 40 ml ústřicové omáčky
- 40 g šalotky
- 40 ml olivového oleje
- 10 g černého sezamu
- 20 g medu
- 2 g koriandru
- 2 ks žampiónů

Z vaší spižírny (možno u nás objednat)

- špetka soli na dochucení



Příprava před vařením

- Pokud nebudeme používat gril, ihned zapneme troubu, vložíme maso bez výpeku a rozejdeme ji na 240°C (horký vzduch).
- Nakrájíme šalotku na měsíčky.
- Nakrájíme jarní cibulku na drobná kolečka.



Příprava teriyaki dresinku

- Do misky dáme teriyaki omáčku, ústřicovou omáčku, med a vše dobře metličkou promícháme.
- Potom postupně přiléváme olej a metličkou vyšleháváme.



Příprava nudlí

- Do hrnce dáme vodu, přivedeme ji k varu a vložíme nudle. Dále nudle nevaříme a necháme je namočené cca 8 minut.



Příprava nudlového salátu

- Scedíme nudle.
- Do teplých nudlí přidáme jarní cibulku, šalotku a ředkev.
- Vše zalijeme dresinkem (necháme si malé množství na pokapání masa), posypeme sezamem (necháme si malé množství na posypání jídla) a dobře promícháme.



Příprava masa a žampiónů

- Gril - Rozejdeme gril a grilujeme maso z každé strany cca 5 minut.
- Žampióny opékáme z každé strany cca 2 minuty.
- Trouba - Maso položíme na plech a vložíme hned do trouby. Nečekáme až se trouba nahřeje. Pečeme 20 minut a potom maso ještě na 10 minut otočíme.
- Žampióny opékáme z každé strany cca 2 minuty.



Doporučené servírování

- Zbýlý dresink a sezam použijeme k dekoraci jídla.
- Jídlo ozdobíme lístky koriandru.
- Dobrou chuť.