KLOPSIKI WARZYWNE TAKOYAKI W AZJATYCKIM STYLU

4 PORCJE | 28 MIN | ŚREDNI

SKŁADNIKI

1 opakowanie Garden Gourmet Klopsiki Warzywne

200 g marchwi

2 cebule dymki

40 g rzeżuchy wodnej

20 g suszonych borowików

60 ml wegańskiego majonezu

40 ml sosu hoisin

40 ml oleju roślinnego

CULINARY TIP

grzyby

Jeśli nie możesz znaleźć suszonych grzybów, zawsze możesz drobno posiekać i usmażyć na patelni świeże grzyby, np. grzyby enoki.

majonez wasabi

Możesz dodać trochę wasabi do majonezu, aby dodać kontrastu.

To przepyszne danie wegetariańskie wykonane z Klopsików Warzywnych Garden Gourmet zostało inspirowane japońskim jedzeniem ulicznym. Masz ochotę na trochę orientu w swojej kuchni? Koniecznie go wypróbuj. Z pewnością zaspokoi apetyt Twój i całej Twojej rodziny. Doskonale sprawdzi się jako potrawa obiadowa, coś smacznego na kolację lub danie popisowe wówczas, kiedy przyjadą goście. Dłużej nie zwlekaj, przygotuj już teraz i ciesz się tym niezwykłym smakiem.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj warzywa

Obierz cebulę dymkę i marchewki, umyj, a następnie dokładnie osusz ręcznikiem papierowym, aby pozbyć się nadmiaru wilgoci. Dymkę pokrój w drobne krążki, a marchewkę na długie, cienkie słupki o długości ok. 5 cm i szerokości ok. 2 mm (tzw. julienne). Suszone grzyby połam w rękach na małe kawałki i odłóż na bok. Rzeżuchę przepłucz pod bieżącą wodą, a następnie odciśnij z nadmiaru wody.

2. Przygotuj sos

Przelej sos hoisin do małego garnka lub patelni i dodaj do niego około 50 ml wody. Doprowadź całość do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut, aż zredukuje się do konsystencji sosu. Nie zapominaj o tym, aby mieszać od czasu do czasu, ponieważ w przeciwnym razie to danie wegetariańskie na obiad może się przypalić.

3. Przygotuj Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Smaż Garden Gourmet Klopsiki Warzywne na rozgrzanej patelni z olejem przez około 6-7 minut. Rób to zgodnie z instrukcjami na opakowaniu do momentu, aż staną się lekko złociste. Nie zapominaj o regularnym obracaniu. Alternatywnie możesz także upiec klopsiki w piekarniku na blaszce wyłożonej papierem (zajmie Ci to tyle samo czasu).

4. Podpraż sezam

Rozgrzej suchą patelnię, a następnie zmniejsz ogień i wsyp na nią sezam. Podpiekaj, od czasu do czasu mieszając, aby uniknąć przypalenia. Kiedy ziarna zrobią się lekko złote, ściągnij z ognia.

5. Zalej Klopsiki Warzywne Garden Gourmet sosem

Usmażone Klopsiki Warzywne Garden Gourmet przełóż do miseczki. Następnie zalej je sosem tak, aby były całkowicie przykryte.

6. Udekoruj i ciesz się smakiem!

Posyp Klopsiki Warzywne Garden Gourmet posiekaną dymką, pokrojoną marchewką, rzeżuchą, podprażonym sezamem oraz pokruszonymi suszonymi borowikami. Następnie podawaj z wegańskim majonezem. Przepis wegetariański jest gotowy! Spożywaj od razu po przygotowaniu, na gorąco. Jeśli nie zjesz od razu całej porcji, klopsiki w azjatyckim stylu możesz przechowywać w lodówce.

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA WWW.GARDENGOURMET.PL