



OKONOMIYAKI



2 porcje



20 minut

SKŁADNIKI

- 1 jajko
- 60g mąki pszennej
- 1 łyżeczka bulionu warzywnego
- 200g zielonej kapusty, drobno pokrojonej w paski
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 100g ugotowanego boczku wieprzowego, pokrojonego na cienkie kawałki
- 1½ łyżki stołowe sosu Worcestershire
- 1½ łyżki stołowe ketchupu
- ½ łyżki stołowej cukru pudru

PRZEPIS

1. Rozbij jajko do dużej miski i dodaj mąkę, bulion warzywny oraz 100 ml wody. Dokładnie wymieszaj oraz wymieszaj pokrojoną kapustę i dobrze dopraw.
2. Rozgrzej olej w małej, głębokiej patelni
3. Na średnim ogniu i smaż plastry boczku przez 4-5 minut, aż zrobią się złote, a tłuszcz się rozpuści. Wlej mieszankę wymieszaj wszystko i smaż przez 5 minut, aż spód stanie się ciemnobrązowy. Następnie odwróć i smaż przez kolejne 5 minut.
4. W międzyczasie przygotuj sos, mieszając wszystkie składniki. Dopraw delikatnie.
5. Gdy okonomiyaki będzie gotowy, przełóż na talerz i polej sosem



KLASYCZNY RAMEN



4 porcje



40 minut

SKŁADNIKI

- 700 ml bulionu drobiowego
- 3 ząbki czosnku, przekrojone na pół
- 4 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka sosu Worcestershire
- kawałek imbiru
- ½ łyżeczki chińskiej mieszanki pięciu przypraw
- szczypta chilli w proszku
- 1 łyżeczka białego cukru
- 375 g makaronu ramen
- 400 g pokrojonego gotowanego mięsa wieprzowego
- 2 łyżeczki oleju sezamowego
- 100 g młodego szpinaku
- 4 łyżki kukurydzy
- 4 ugotowane jajka, obrane i przekrojone na pół
- posiekane zielone cebulki lub szalotki
- szczypta nasion sezamu

PRZEPIS

1. W dużym garnku wymieszaj 700 ml bulionu drobiowego, 3 przekrojone na pół ząbki czosnku, 4 łyżki sosu sojowego, 1 łyżeczkę sosu Worcestershire, pokrojony w plastry kawałek imbiru wielkości kciuka, ½ łyżeczki chińskiej mieszanki, szczyptę chilli w proszku i 300 ml wody. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut.
2. Spróbuj bulionu – dodaj 1 łyżeczkę białego cukru lub trochę więcej sosu sojowego, aby doprawić go do swojego smaku, bardziej słodkiego lub słonego.
3. Gotuj 375 g makaronu ramen zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, odcedź i odstaw na bok
4. Pokrój 400 g gotowanego mięsa wieprzowego lub kurczaka, usmaż w 2 łyżeczkach oleju sezamowego aż zacznie się rumienić, następnie odstaw na bok.
5. Podziel makaron między cztery miseczki. Na każdej z nich ułóż po ćwiartce mięsa, 25 g szpinaku, 1 łyżkę kukurydzy i po dwie połówki ugotowanych jajek.
6. Odsącz bulion do czystego garnka, a następnie ponownie doprowadź do wrzenia.

[Kup książkę](#)



MARYNOWANY IMBIR



1 porcja



8 godzin 15
minut

SKŁADNIKI

- 100g imbiru, obranego i bardzo drobno pokrojonego
- 3 rzodkiewki, cienko pokrojone (opcjonalnie, aby uzyskać różowy kolor)
- 80g cukru kryształu
- 75ml octu ryżowego

PRZEPIS

1. Umieść imbir w misce i dodaj 1 łyżeczkę soli, dokładnie natrzyj imbir solą. Odstaw odkryte na 1 godzinę
2. Zmyj sól, następnie włóż imbir i pokrojone w plasterki rzodkiewki do sterylnej słoiczka o pojemności 150 ml z gumowym uszczelniaczem.
3. W garnku umieść cukier, 100 ml wody, ocet ryżowy i dużą szczyptę soli, doprowadź do wrzenia, mieszając, aby cukier się rozpuścił. Wlej ten syrop do słoiczka z imbirem i plasterkami rzodkiewki, następnie pozostaw do ostygnięcia, zanim zakręcisz słoik
4. Odstaw do marynowania przez co najmniej 8 godzin w lodówce. Wyjmij rzodkiewki ze słoika. Przechowywuj w lodówce przez miesiąc. Podawaj jako dodatek np do sushi

[Kup książkę](#)