

Wieprzowina w sosie ostrygowym



2 porcje



30 minut



łagodne



SKŁADNIKI:

- 6 łyżek **Sosu Ostrygowego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu Sojowego jasnego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy Kuchni Chińskiej House of Asia**
- 15 g **Grzybów Mun krojonych House of Asia**
- ½ słoika **Pędów Bambusa paseczki House of Asia** odsączonych z zalewy
- 200 g ryżu jaśminowego lub ½ opakowania **Makaronu instant House of Asia**
- 300 g wieprzowiny pokrojonej w cienkie paski
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku drobno pokrojone
- po 50 g papryki czerwonej, żółtej i zielonej pokrojonej w paski
- 2 łyżki dymki pokrojonej w słupki (ok. 3 cm)
- 3 łyżki oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Grzyby i ryż przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. W misce wymieszaj sos ostrygowy oraz sos sojowy. Mięso posyp przyprawą i odrobiną oleju.
3. Na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż mięso, aż się zarumieni. Dodaj grzyby, cebulę, pędy bambusa, czosnek i paprykę. Całość polej sosem i duś około 5 minut.
4. Na koniec dodaj zieloną część dymki i podawaj z ryżem jaśminowym lub makaronem.

Chińska sałatka z makaronem i kurczakiem



4 porcje



25 minut



łagodne



Tip

Jeśli chcesz, aby sałatka była bardziej sycąca i orzeźwiająca, dodaj kilka listków świeżej mięty lub kolendry – nadadzą potrawie wyjątkowej świeżości.

SKŁADNIKI:

- 100 g **Makaronu instant House of Asia**
- 15 g **Grzybów Mun krojonych House of Asia**
- 2 łyżeczki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sosu Ostrygowego House of Asia**
- 100 g szynki gotowanej, pokrojonej w cienkie paski
- 120 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę
- 8 pomidorków cherry, przekrojonych na pół
- 1 ogórek zielony, pokrojony w cienkie paski
- 50 g szczypiorku, drobno pokrojonego
- 2 łyżki oliwy z oliwek

SOS:

- 2 łyżki **Soku z limonki House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sosu chili Sambal Oelek House of Asia**
- 2 łyżki jogurtu naturalnego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pierś z kurczaka zamarynuj w sosie sojowym i ostrygowym, odstaw na minimum 15 minut. Następnie usmaż na złoty kolor.
2. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Grzyby zalej wrzątkiem, odstaw na 15 minut i odsącz. W miseczce wymieszaj składniki sosu.
3. Do dużej miski przełóż makaron, usmażonego kurczaka, warzywa, grzyby oraz szynkę. Dodaj przygotowany sos, dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku.
4. Podawaj posypane szczypiorkiem.

Pad Thai z kurczakiem



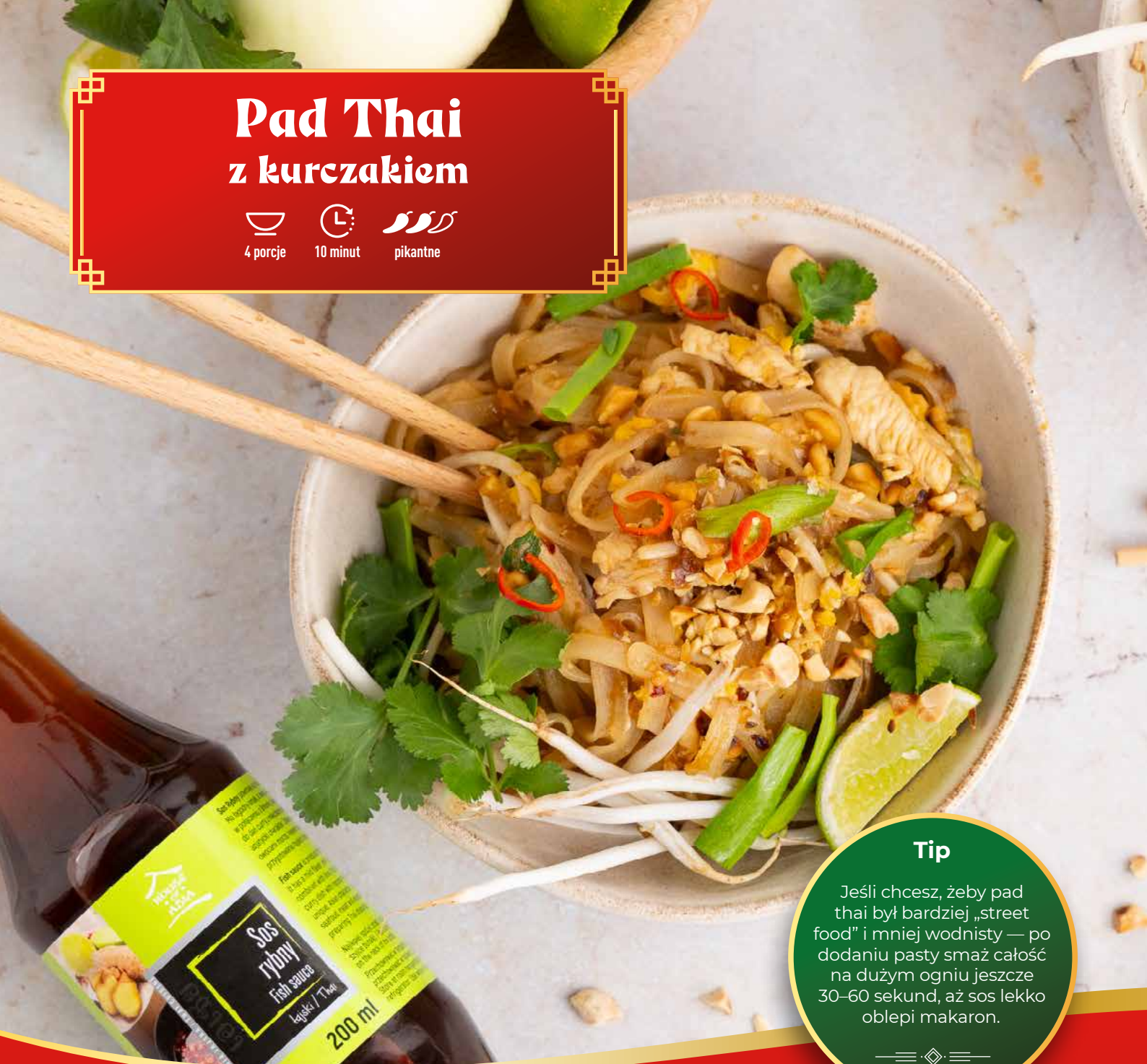
4 porcje



10 minut



pikantne



Tip

Jeśli chcesz, żeby pad thai był bardziej „street food” i mniej wodnisty — po dodaniu pasty smaź całość na dużym ogniu jeszcze 30–60 sekund, aż sos lekko oblepi makaron.

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu Ryżowego 5 mm House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu Rybnego House of Asia**
- 1 opakowanie **Pasty Pad Thai Kanokwan**
- 150 g piersi z kurczaka, pokrojonej w paski
- 2 jajka
- 1 cebula biała, pokrojona w kostkę
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- garść dymki, pokrojonej w ok. 3 cm słupki
- garść kiełków fasoli mung
- 50 g orzeszków ziemnych, drobno posiekanych
- 1 limonka, pokrojona w cząstki
- 1 łyżeczka suszonych płatków chili
- 30 ml oleju do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Makaron namocz w zimnej wodzie przez minimum 60 minut, następnie odcedź.
- W woku rozgrzej olej, dodaj cebulę i czosnek, podsmaż krótko. Dodaj kurczaka i smaź około 3 minuty.
- Wlej roztrzepane jajka i poczekaj, aż zaczną się ścinać. Dodaj makaron i smaź, aż zmięknie. Dodaj pastę i sos rybny, dokładnie wymieszaj (jeśli trzeba, dolej odrobinę ciepłej wody). Dorzuć kiełki i dymkę, smaź jeszcze chwilę.
- Przełóż na talerze, posyp orzeszkami i płatkami chili. Podawaj z limonką.

Zupa Tom Ka z kurczakiem



4 porcje



15 minut



lekko pikantne



Tip

Jeśli chcesz uzyskać bardziej autentyczny smak Tom Kha, część mleczka kokosowego dodaj dopiero na sam koniec - zupa będzie delikatniejsza i bardziej kremowa, a aromaty nie stracą świeżości.

SKŁADNIKI:

- 25 g **Pasty Tom Kha Kanokwan**
- 120 ml **Mleczka kokosowego 12 - 14% House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu rybnego House of Asia**
- 250 g podudzi z kurczaka, drobno pokrojone w cienkie paski
- 3 ząbki czosnku, pokrojone w plasterki
- 15 g imbiru, drobno pokrojonego
- 150 g pieczarek, pokrojonych w cząstki
- 1 szt. czerwona cebula, pokrojona w pióra
- 1 l bulion drobiowy
- kilka listków kolendry, drobno pokrojonej
- sok z 1 limonki
- 2 łyżki oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W garnku rozgrzej olej, dodaj cebulę, czosnek i imbir, smaż ok. 1 minutę, aż uwolnią aromat. Dodaj pieczarki i smaż kolejną minutę, następnie dodaj kurczaka i smaż 2-3 minuty.
2. Dodaj pastę tom-kha, dokładnie wymieszaj, wlej mleczko kokosowe i gotuj 5 minut na małym ogniu. Wlej bulion, doprowadź do wrzenia i gotuj jeszcze kilka minut, aż mięso będzie miękkie.
3. Dopraw zupę sosem rybnym i sokiem z limonki, na koniec dodaj kolendrę.