

Paahdettu munakoiso ja kookoskastike

Huippukokki Tomi Björckin uusi ruokakirja Björck & Aasia vie ruokamatkalle Aasian kulinaristisiin helmiin. Tämä kasvisannos on saanut inspiraationsa Filippiineiltä.



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



+ 60 MIN



Kungfu Girl Riesling

MUNAKOISOT

2 munakoisoa

suolaa

4 rkl ketjap manis -soijakastiketta
öljyä paistamiseen

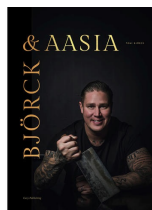
PAAHDETTU KOOKOSKASTIKE

2 dl kookoskermaa

2 dl hunajapaahdettuja (tai tavallisia)

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Puolita munakoisot pitkittäin ja leikkaa lihapuoleen tiheitä viiltoja. Suolaa hyvin ja itketä munakoisoja 30 minuuttia. Mausta sitten ketjap maniksella.
- 2 Paina munakoisonpuolikkaat vastakkain ja kääri folioon. Paahda 200 asteisessa uunissa tunnin ajan. Anna jäähtyä sen verran, että paloittelu on helpompaa.
- 3 Valmista sillä aikaa kastike: Kiehauta kookoskerma ja hunajapaahdetut kookoshiutaleet kattilassa. Lisää joukkoon kaikki muut raaka-aineet ja sekoita tehosekoittimella tahnaksi.
- 4 Valmista tempurataikina yhdistämällä ainekset kulhossa. Leikkaa jäähtyneet munakoisonpuolikkaat kolmeen yhtä suureen osaan. Pyörittele tempurataikinassa. Uppopaista 185-asteisessä öljyssä kattilassa tai paista pannulla runsaassa öljyssä kullanuskeiksi.
- 5 Tarjoile kastikkeen kanssa. Viimeistele annokset korianterilla, chilillä, kevätsipulilla ja maapähkinöillä.



Björck & Aasia (Cozy Publishing)

Tomi Björck on kehittänyt sekä omia aasialaishenkisiä reseptejään että inspiroitunut suoraan pienten kujien street food -fiiliksestä. Aasian ruokakulttuuri on valtavan rikas ja kirjan helpon ja oivaltavan reseptiikan kautta päästään aitojen makujen juurille. Herkullisia reseptejä tukevat houkuttelevat ruokakuvat sekä aidon tunnelmalliset reissukuvat Björckin matkoilta.

Tutustu kirjaan Suomalainen.com

kookoshiutaleita

2 rkl sriracha-kastiketta

1 rkl keijap manis -soijakastiketta

2 rkl soijakastiketta

1 rkl limetin mehua

TEMPURA

2 dl tempurajauhoja

1 dl soodavettä

TARJOILUUN

½ pnt korianteria silputtuna

1 vihreä chili renkaina

4 rkl paahdettuja maapähkinöitä

1 kevätsipuli renkaina