

Carmenin porsasta

Huippukokki Tomi Björckin uusin ruokakirja Björck & Aasia vie ruokamatkalle Aasian kulinariisiin helmiin. Kokeile karamellisoidun possun ohjetta.



AINEKSET:

800 g porsaan niskaa

1 rkl paahdettua sipulirouhetta

1 rkl paahdettua valkosipulirouhetta

½ kookos paahdettuina lastuina (tai 1 dl kookoslastuja)

HAUDUTUSLIEMI

2 l vettä

2 valkosipulinkynttä

1 dl palmusokeria

2 dl valkoviiniä

1 dl ketjap manis -soijakastiketta

1 kanelitanko

2 sitruunaruohoa (voit käyttää myös säilöttyä sitruunaruohoa)

1 dl osterikastiketta

SITRUUNARUOHO- KARAMELLIKASTIKE

1 pieni pala inkiväiriä

1 valkosipulinkyntsi

1 sitruunaruoho

1 punainen chili

5 dl palmusokeria

1 dl vettä

4 dl lihan haudutuslientä



PORSAS



4 HLÖ



+ 60 MIN

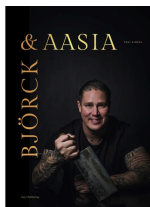
VALMISTUSOHJEET:

1 Kuivaa liha talouspaperilla ja leikkaa kahtia pitkittäin. Kiehauta kaikki haudutusliemen raaka-aineet kattilassa, lisää lihat ja hauduta kattilassa noin 3 tuntia. Nosta liha pois liemestä ja jäähdytä jääkaapissa. Siivilöi haudutusliemi talteen.

2 Valmista karamelli: Kuori ja hienonna inkivääri ja valkosipuli. Pilko myös sitruunaruoho ja chili pienemmiksi ja hienonna kaikki tahnaiksi morttelissa.

3 Lisää palmusokeri ja vesi kattilaan, kiehauta ja anna karamellisoitua kullanuskeaksi. Lisää joukkoon tahna ja haudutusliemi. Kiehauta ja keitä kasaan miedolla lämmöllä, kunnes seos on paksua karamellia.

4 Pilko jäähtynyt possu noin 3 x 3 cm:n paloiksi ja paista öljyssä pannulla kullanuskeaksi tai friteeraa. Yhdistä liha lämpimään karamelliin ja koristele sipulirouheilla sekä kookoslastuilla.



Resepti: Björck & Aasia (Cozy Publishing)

Tomi Björck on kehitellyt 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