Marchewka po azjatycku to nowy wymiar gotowania. Kinpira nie ma sobie równych

Duszona marchewka do kotleta to w wielu domach stały punkt programu. Jeśli ci się znudziła, mamy fantastyczne rozwiązanie. Kinpira to szybki dodatek do dań o azjatyckich korzeniach. Pasuje do dań japońskich, koreańskich, ale też do kotleta z kurczaka. Oczarujesz nim domowników.

Składniki na kinpirę z marchewki

W oryginalnym przepisie łączy się marchewkę z innymi warzywami korzeniowymi, np. gobo, jednak ta z samej marchwi jest także wyborna. Potrzebne będą:

- 2 średnie marchewki,
- 1 łyżeczka oleju sezamowego,
- 1 łyżeczka sosu sojowego,
- 1 łyżeczka mirinu lub pół łyżeczki miodu,
- 1 łyżeczka sake, lub kilka kropel octu ryżowego, można pominąć,
- szczypta chili,
- prażone ziarna sezamu do posypania.

Jak przygotować kinpirę z marchwi

1. Marchewkę pokrój w cienkie słupki (julienne).
2. Na patelni rozgrzej olej sezamowy, krótko, żeby nie zaczął dymić.
3. Wrzuć marchew i smaż 2–3 minuty, mieszając, aż lekko zmięknie, ale pozostanie chrupiąca.
4. Dodaj sos sojowy, mirin i sake (jeśli używasz).

5. Smaż jeszcze chwilę, aż płyn delikatnie odparuje i oblepi marchewki.
6. Dopraw chili.
7. Przełóż na talerz i posyp uprażonymi na suchej patelni ziarnami sezamu.