KIKKOMAN

Smažená rýže s fazolemi a sójovou omáčkou

Celkový čas vaření **60 min.** **30 min.** Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na rýži:

400 g	celozrnné rýže
20 ml	sezamového oleje

Na zeleninovou omáčku:

900 g	fazolí (mohou být mražené)
2 g	soli
200 g	pak choi (nebo listy červené řepy / ředkvičkové natě)
500 g	hráškových lusků
120 g	mungo klíčků
5 g	černého pepře vcelku
300 g	červené cibule, oloupané a nakrájené na dlouhé klínky
25 g	česneku, oloupaného a nasekaného
10 g	pasty gochujang
30 g	bílých sezamových semínek
6 g	chilli koření
10 g	cukru
100 ml	suchého červeného vína
100 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli
400 ml	zeleninového vývaru
5 g	bramborového škrobu (volitelné)

Na ozdobu:

5 g	bylinek na ozdobení (např. koriandr nebo petržel)

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Uvařte rýži podle pokynů na obalu a nechte ji vychladnout asi 25 minut.

Krok 2

Zahřejte 10 ml sezamového oleje na nepřilnavé pánvi a smažte rýži asi 10 minut.

Krok 3

Fazole spařte ve vroucí osolené vodě po dobu 3 minut. Sceďte, zchlaďte studenou vodou a odstraňte slupky.

Krok 4

Pak choi nebo listy ředkvičky omyjte a osušte. Lusky a mungo klíčky spařte ve vroucí vodě po dobu 10 sekund, poté zchlaďte studenou vodou.

Krok 5

Pepř opražte na suché pánvi, dokud nezačne intenzivně vonět, poté jej nahrubo rozdrťte v hmoždíři.

Krok 6

Zahřejte zbývajících 10 ml sezamového oleje na pánvi, přidejte cibuli a česnek a smažte 3 minuty. Přidejte pastu gochujang, pepř, sezam, chilli a cukr a smažte další 2 minuty. Přilijte víno a Kikkoman Sójovou omáčku se sníženým obsahem soli a přiveďte k varu. Přidejte zeleninový vývar, fazole, lusky, listy pak choi a mungo klíčky. Jakmile se

začne vařit, vařte 5 minut. Pokud je omáčka příliš řídká, můžete ji lehce zahustit bramborovým škrobem.

Krok 7

Znovu ohřejte smaženou rýži, rozdělte ji do misek a navrch přidejte zeleninovou omáčku. Ozdobte bylinkami a podávejte ihned.