



SZASZŁYKI Z BOCZKU PO JAPOŃSKU

SKŁADNIKI:

boczek Sokołów
1 łyżka pieprzu różowego/czarnego/białego
1 łyżka soli
sezam
wasabi
olej sezamowy
pęczek pachnotki
folia spożywcza

GLAZURA:

imbir
czosnek
miso
mirin
sos sojowy
ocet ryżowy
sos rybny
cukier

SALAATKA:

ogórek
sos sojowy
cukier
olej sezamowy
sos rybny
habanero
sezam

PRZYGOTOWANIE:

1. Rozpocząć od przygotowania mieszanki przypraw: w młynku utrzeć trzy rodzaje pieprzu, dodać soli, sezamu i wasabi.
2. Przygotować boczek: zrobić nacięcia na środku w tzw. "Butterfly", polać mięso olejem sezamowym i obsypać przygotowaną wcześniej mieszanką przypraw, dla dodania aromatu ułożyć na boczek liście pachnotki, zrolować mięso z obu stron i całość zawinąć w folię spożywczą.
3. Przejść do przygotowania glazury: imbir i czosnek usmażyć na patelni, wsypać cukier i go skarmelizować, dodać pastę miso i wlać mirinu, następnie polać sosem sojowym, octem ryżowym i sosem rybnym. Dokładnie zamieszać i zredukować.
4. W tym czasie przygotować szaszłyki: wykroić plastry mięsa, zdjąć folię, nabić na patyki i opiekać na ruszcie.
5. Przygotować sałatkę: pokroić ogórka w szerokie plastry, dodać sos sojowy, cukier, olej sezamowy, odrobinę sosu rybnego i posiekane habanero. Dodać sezam i całość wymieszać.
6. Pokryć glazurą boczki i chwilę dalej je opiekać. Gotowe danie posypać sezamem.

PORADA:

Jeżeli nie chcesz, żeby patyki przypalały się na ruszcie – możesz je po prostu zalać wodą na godzinę przed grillowaniem. Nasączone w ten sposób, nie będą się zapalać.