



BAWETTE PO TAJSKU

SKŁADNIKI:

1 kg bawette Uczta Qulinarna
50 g marynowanego imbiru
20 g wasabi
2 szklanki ryżu jaśminowego
3 szklanki wywaru warzywnego
2 szalotki
1 łydga trawy cytrynowej
2-3 liście limonki
sól, pieprz
sos sojowy jasny
2-3 łyżki masła klarowanego lub oleju roślinnego
kilka gałązek koperku

PRZYGOTOWANIE:

1. Przyrządzić mięso: wołowinę umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, oprószyć solą i pieprzem, a następnie obsmażyć na rozgrzanym maśle klarowanym lub oleju roślinnym na złoty kolor z każdej strony. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 60oC i piec przez 45-60 minut. Bawette doskonale smakuje na gorąco, jak i na zimno. Jest to bardzo delikatne mięso, które należy kroić w cieniutkie plasterki w poprzek włókien. Walory smakowe mięsa doskonale podkreśli odrobina sosu sojowego z dodatkiem wasabi, w którym należy zanurzyć plasterki bawette bezpośrednio przed zjedzeniem.
2. Przygotować ryż: trawę cytrynową, liście limonki oraz szalotkę drobno posiekać. Do lekko rozgrzanego rondla wlać niewielką ilość oleju roślinnego. Przygotowane składniki podsmażyć na małym ogniu, aż zmiękną. Dosypać ryż jaśminowy i smażyć około 2 minut, mieszając drewnianą łyżką. Całość zalać bulionem warzywnym. Ryż ugotować na sypko (15-20 minut). Wymieszać ze świeżo posiekany koperkiem.