

ZHUSUN DONGGU CHAO ZHUROU

VOKATTU PORSANFILEE BAMBUNVERSOJEN JA SIENTEN KERA

500 g porsaanfileetä
6 kuivattua siitakesientä
200 g säilöttyjä bambunversoja
1 porkkana
1 rkl öljyä paistamiseen
½ dl vettä
½ rkl kiinalaista soijaa
suolaa ja valkopippuria
1 tl perunajauhoja
+ 1 rkl vettä

1. Liota sieniä vähintään tunti ennen valmistamista. Leikkaa porsaanfilee, sienet, bambunversot ja porkkana viipaleiksi.
2. Paista lihoja öljyssä korkealla lämmöllä vokissa tai suurella paistinpannulla muutama minuutti. Lisää siitakkeet, bambunversot ja porkkana ja freesaa vielä muutama minuutti. Kaada joukkoon vesi ja soija, mausta suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi kylmään veteen liotetut perunajauhot sekoitellen. Tarjoa lisäksi riisiä.





Tämä ruoka on suosittu kaikkialla Kiinassa, mutta se on peräisin Sichuanista. Ruoka on saanut nimensä naispuolisen ravintoloitsijan mukaan, joka ensin tarjosi sitä. Eräs muunnos ruuasta on lisätä 250 grammaa naudan- tai porsaanjauhelihaa, joka ruskistetaan ennen tofun lisäämistä.

MAPO DOUFU

ROKONARPISEN VANHAN TÄDIN TOFU

500 g kiinteää tofua

4 cm inkivääriä

3 valkosipulinkynttä

5 kevätsipulia tai 6 cm purjosipulia

250 g säilöttyä minimaissia

(1 tl sichuaninpippuria)

1 rkl öljyä, mielellään maapähkinäöljyä

2 ½ rkl kiinalaista chilipapukastiketta

tai sambal oelekia

1 rkl riisiviiniä tai kuivaa valkoviiniä

(2 rkl fermentoituja mustia soijapapuja)

1 tl maissitärkkelystä + 1 rkl vettä

1. Kuutioi tofu. Kuori ja hienonna inkivääri ja valkosipulit. Hienonna karkeasti kevätsipuli ja leikkaa maissi paloiksi. Rouhi sichuaninpippuri tai hienonna se morttelissa.

2. Freesaa inkivääriä ja valkosipulia öljyssä pari sekuntia kuumassa vokissa tai suurella paistinpannulla. Lisää tofu ja paista kunnes se saa hieman kullankeltaisen värin. Lisää sen jälkeen kevätsipuli ja maissi ja freesaa minuutin ajan.

3. Kaada joukkoon chilipapukastike, riisiviini, fermentoidut mustat soijapavut ja sichuaninpippuri. Paista 3 minuuttia. Lisää lopuksi kylmään veteen sekoitettu maissitärkkelys. Sekoita ja tarjoa riisin kera.