Krewetki z sosem pomarańczowym z chili

4 porcje 28 min

Składniki

- 200 g krewetek tygrysich, obranych i ugotowanych
- Marynata:
- ząbek czosnku
- mały kawałek imbiru
- mały kawałek chilli
- łyżka oliwy
- posiekana natka pietruszki
- Sos pomarańczowy
- 2 ząbki czosnku
- mały starty kawałek imbiru (ok. 3cm)
- mały posiekany kawałek papryczki chilli (ok. 2cm)
- łyżka oliwy
- 200ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- skórka z jednej pomarańczy (pomarańcza sparzona wrzątkiem aby nie była gorzka)
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki octu ryżowego
- 30 ml wody + 2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej
- 30g uprażonych na patelni ziaren sezamu
- świeża kolendra

Przygotowanie

1. Składniki marynaty rozdrobnij w robocie Kohersen Mycook. Dolej oliwę i posiekaną natkę pietruszki. Zamarynuj krewetki na kilka godzin.

2. W naczyniu miksującym umieść oliwę, czosnek, imbir, chilli i podsmaż krótko

   2 min 100

3. Sok z pomarańczy, skórkę, sos sojowy i ocet ryżowy wymieszaj ze sobą i wlej do naczynia miksującego

   5 min 100 2

4. Wodę wymieszaj z mąką ziemniaczaną i dodaj do sosu. Sos musi być lekko gęsty, lepki. W razie potrzeby dodaj więcej mączki ziemniaczanej. Przelej sos do innego naczynia. Wsyp uprażone ziarna sezamu i listki świeżej kolendry.

5. Do naczynia głównego wlej wodę. Ustaw misę do do gotowania na parze

   15 min 120 3

6. Krewetki lekko oczyść z chili, czosnku i imbiru i umieść w misie do gotowania na parze. Gotuj pod przykryciem Krewetki podawaj z wystudzonym sosem pomarańczowym.

   6 min 120 3