TAKOYAKI ZÖLDSÉGGOLYÓK ÁZSIAI STÍLUSBAN

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG | 28 PERC | KÖZEPES

1 csomag Garden Gourmet Zöldséggolyók

200 g sárgarépa

2 szál újhagyma

40 g vízitorma

20 g szárított vargánya

60 ml vegán szósz, majonéz helyettesítésére

40 ml hoisin szósz

40 ml növényi olaj

Ezt a Garden Gourmet Zöldséggolyókból készült, ízletes vegetáriánus fogást a japán street food ihlette. Ha szeretnél egy kis keleti ízt belecsempészni a konyhádba, mindenképpen érdemes kipróbálni. Tökéletes ebédnek, vacsorának vagy vendégváró falatoknak.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A ZÖLDSÉGEKET

Az újhagymát és a sárgarépát meghámozzuk, megmossuk, majd papírtörlővel alaposan megszárítjuk, hogy eltávolítsuk a felesleges folyadékot. Az újhagymát apró karikákra, a sárgarépát pedig hosszú, vékony, kb.5 cm hosszú és kb. 2 mm széles csíkokra (julienne) vágjuk. A szárított gombát kézzel apróra törjük és félretesszük. Mossuk meg a vízitormát folyó víz alatt, majd nyomkodjuk ki a felesleges vizet.

2. ELKÉSZÍTJÜK A SZÓSZT

Öntsük a hoisin szószt egy kis edénybe vagy serpenyőbe, és adjunk hozzá körülbelül 50 ml vizet. Ezt felforraljuk, majd lassú tűzön 5 percig főzzük, amíg besűrűsödik. Ne felejtsük el időnként megkeverni, különben megéghet.

3. KÉSZÍTSÜK EL A GARDEN GOURMET ZÖLDSÉGGOLYÓKAT

A Garden Gourmet Zöldséggolyókat felforrósított serpenyőben olajon kb. 6-7 percig sütjük. Ezt a csomagoláson található utasítások szerint végezzük, amíg világos aranybarna nem lesz. Ne felejtsük el rendszeresen forgatni. Alternatív megoldásként a vegetáriánus golyókat sütőben, papírral bélelt tepsiben is megsüthetjük.

4. PIRÍTSUK MEG A SZEZÁMMAGOT

Egy száraz serpenyőt felforrósítunk, majd csökkentjük a hőt, és hozzáadjuk a szezámmagot. Időnként megkeverve pirítjuk, nehogy megégjen. Amikor a szemek világos aranyszínűvé válnak, vegyük le a tűzről.

5. ÖNTSÜK LE A MÁRTÁSSAL A ZÖLDSÉGGOLYÓKAT

Helyezzük a megsült Garden Gourmet Zöldséggolyókat egy tálba. Ezután öntsük rájuk a szószt úgy, hogy teljesen ellepjék.

6. DÍSZÍTSÜK ÉS TÁLALJUK!

A Garden Gourmet Zöldséggolyókat megszórjuk apróra vágott újhagymával, apróra vágott sárgarépával, zsázsával, pirított szezámmaggal és zúzott, szárított vargányával. Ezután vegán szósszal tálaljuk.

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!