Marchewka a'la łosoś

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

10 min

4 porcje

Składniki:

- marchew - 500 g
- sos sojowy shoyu wędzony - Lima - 2-3 łyżka
- oliwa - 3 łyżka
- ocet jabłkowy - 2 łyżka
- sól - - do smaku
- papryka wędzona - 3/4 łyżeczka
- pieprz cayenne - - szczypta
- kapary w zalewie - 3 łyżeczka
- czerwona cebula - 1 szt.

Dodatkowe info:

Należy wybrać duże, dorodne i grube marchewki. Tak przygotowana marchewka jest cudowna i trzeba zrobić naprawdę jej więcej. Można zrobić też bez blanszowania czy parowania na surowo. Polecam jeść ją do obiadu, na knapke, do humusu lub jako przekąskę.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewki obrać i umyć. Pociąć paski na mandolinie (polecam mandoline ponieważ paski zrobione obieraczką wychodzą bardzo cienkie, te nieco grubsze są lepsze). Marchewki uparować w naczyniu do parowania (np: za pomocą metalowej nakładki na garnek) lub zblanszować w lekko posolonej wrzącej wodzie 3 minuty. Odcedzić i wystudzić. Z przypraw zrobić sos i zalać paski marchewki. Przełożyć do słoika i przestudzić w lodówce do nabrania smaku. Można jeść od razu. Przed podaniem można dodać kapary i pokrojoną drobno czerwoną cebulkę.