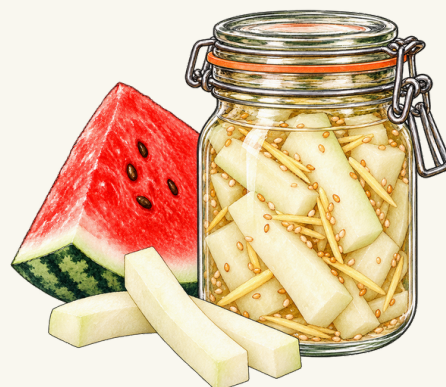


ОВОЩИ

Маринованные арбузные корки по-японски

Хрустящая белая часть арбузных корок в кисло-сладком маринаде с соевым соусом и кунжутом. По рецепту Намико Хирасава Чен из Just One Cookbook.

Автор рецепта: Namiko Hirasawa Chen · Just One Cookbook

**ВРЕМЯ**

20 минут + 2-3 часа в холодильнике

КОЛИЧЕСТВО

6 порций; примерно 803 г подготовленных арбузных корок

Способ приготовления: Быстрое маринование в холодильнике

Сезон и выбор продуктов: Свежий арбуз с плотной коркой

Хранение: Слейте маринад и храните корки в холодильнике не дольше 3-4 дней.

Ингредиенты

- ☐ Примерно 803 г белой части арбузных корок без зелёной кожицы - масса подготовленной порции в исходном рецепте
- ☐ 4 ст. л. рисового уксуса без добавления соли и сахара
- ☐ 4 ст. л. сахара
- ☐ 2 ст. л. соевого соуса
- ☐ 1 ст. л. масла из обжаренного кунжута
- ☐ 1 ст. л. обжаренных семян кунжута, по желанию
- ☐ Несколько тонких полосок имбиря, по желанию

Приготовление

1. Подготовьте корки

Срежьте мякоть с четвертинки арбуза, оставляя на корке немного красной мякоти. Удалите жёсткую зелёную кожицу. Нарезьте белую часть одинаковыми ломтиками толщиной 6 мм.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 1

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ

Маринованные арбузные корки по-японски / продолжение

2. Смешайте маринад

В пакете для пищевых продуктов с застёжкой смешайте уксус, сахар, соевый соус и кунжутное масло. По желанию добавьте кунжут и имбирь. Перемешайте до растворения сахара.

3. Замаринуйте

Положите корки в пакет. Выпустите как можно больше воздуха и закройте застёжку. Слегка помните пакет, чтобы распределить маринад. Уберите в холодильник на 2-3 часа или на ночь.

4. Слейте маринад

Достаньте корки из маринада и переложите в отдельный контейнер. Маринад вылейте. Храните корки в холодильнике и съешьте в течение 3-4 дней.

Примечания

Соевый соус и кунжут могут вызывать аллергию. Традиционный соевый соус обычно содержит и пшеницу; проверьте состав на этикетке.

Это быстрый маринад для хранения в холодильнике. Не храните закуску в кладовой.

Как подавать

Подавайте к рису, блюдам на гриле или как небольшую закуску.

Под микроскопом

Как работает сладко-солёный маринад

Сахар и соль соевого соуса способствуют выходу части воды из корки за счёт осмоса, а растворённые вкусовые вещества могут проникать в неё. Так корка меняется во время маринования. Кислота уже есть в рисовом уксусе - ей не нужно образовываться при брожении.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 2

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ