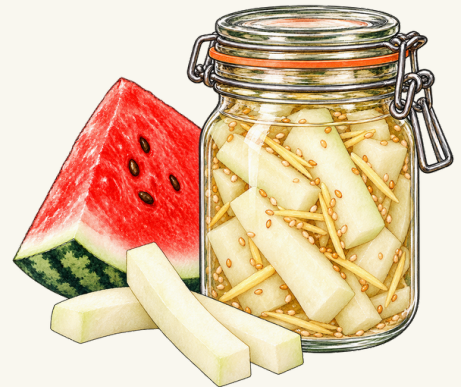


ОВОЧІ

Мариновані кавунові шкірки по-японськи

Біла частина кавунової шкірки в кисло-солодкому маринаді із соєвим соусом і кунжутом. Рецепт Namiko Hirasawa Chen із Just One Cookbook.

Автор рецепта: Namiko Hirasawa Chen · Just One Cookbook



ЧАС

20 хвилин + 2-3 години в холодильнику

КІЛЬКІСТЬ

6 порцій; приблизно 803 г підготовленої білої шкірки

Спосіб приготування: Швидке маринування в холодильнику

Сезон та інгредієнти: Свіжий кавун із пружною шкіркою

Зберігання: Відцідіть маринад і зберігайте шкірки в холодильнику. Спожійте протягом 3-4 днів.

Інгредієнти

- Приблизно 803 г білої частини кавунової шкірки без твердої зеленої шкірочки - маса підготовленої порції в рецепті авторки
- 4 ст. л. рисового оцту без додавання солі й цукру
- 4 ст. л. цукру
- 2 ст. л. соєвого соусу
- 1 ст. л. олії з обсмаженого кунжуту
- 1 ст. л. обсмаженого насіння кунжуту, за бажанням
- Кілька тонких смужок імбиру, за бажанням

Приготування

1. Підготуйте шкірку

Зріжте м'якоть із четвертинки кавуна, залишивши на білій частині шкірки трохи червоної м'якоті. Зніміть тверду зелену шкірочку. Білу частину наріжте однаковими скибочками завтовшки 6 мм.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Мариновані кавунові шкірки по-японоськи / продовження

2. Змішайте маринад

У харчовому пакеті із застібкою змішайте оцет, цукор, соєвий соус, кунжутну олію та вибрані необов'язкові добавки. Перемішуйте, доки цукор не розчиниться.

3. Замаринуйте в холодильнику

Покладіть шкірки в пакет. Випустіть якомога більше повітря й закрийте застібку. Обережно помніть пакет, щоб маринад розподілився. Поставте в холодильник на 2-3 години або на ніч.

4. Злийте маринад

Вийміть шкірки з маринаду й перекладіть в окремий контейнер. Маринад вилийте. Зберігайте в холодильнику та спожийте протягом 3-4 днів.

Поради

Соевий соус і кунжут - алергени. Звичайний соєвий соус часто містить і пшеницю; перевірте етикетку.

Ця закуска призначена для зберігання в холодильнику, а не за кімнатної температури.

Як подавати

Подавайте до рису, страв на грилі або як окрему закуску.

Під мікроскопом

Як працює солодко-солоний маринад

Цукор і сіль соєвого соусу сприяють виходу частини води зі шкірки завдяки осмосу, а розчинені смакові речовини можуть проникати всередину. Так шкірка змінюється під час маринування. Кислота вже є в рисовому оцті - їй не потрібно утворюватися під час бродіння.

Natalia Horbach

