



Kalantuoksuinen munakoiso

Aineet: 15 g sieniä, liotettuna
2 munakoisoa, n. 700 g
maapähkinä- tai maissiöljyä friteeraukseen
1½ rkl maapähkinä- tai maissiöljyä
4-5 hienonnettua valkosipulinkynttä
6 mm tuoretta, hienonnettua inkivääriä
3 kevät sipulia tai yksi pieni purjo, 2,5 cm:n paloina, valkoiset ja vihreät osat erikseen
1 - 1½ rkl Setsuanintahnaa
1 rkl puolikuivaa sherryä
1 tl suolaa
1½ tl sokeria
1 rkl vaaleaa soijaa
½ tl perunajauhoja sekoitettuna 3 rkl:een vettä
1 rkl valkoviinietikkaa

Valmistus: Valuta sienet ja leikkaa ne ohuiksi suikaleiksi. Kuori munakoisot pituussuuntaan raidoittamalla eli jätä kuorta jäljelle aina yhtä leveä osa kuin kuorit pois, sillä muutoin ne "rypistyvät" liikaa. Leikkaa jokainen munakoiso pituussuunnassa 4-5 osaan ja sitten vielä pituussuunnassa suikaleiksi ja lopuksi poikkisuunnassa paloiksi aivan kuten ranskalaiset perunat.

Kaada wok- tai friteerauspannu puolilleen öljyä, kuumenna se 180 asteiseksi tai kokeile leipäpalalla. Jos se ruskistuu 60 sekunissa, kuumuus on sopiva. Lisää öljyyn munakoisopalat ja friteeraan 2 min. Ota ne pois ja valuta talouspaperilla (tämän voi tehdä muutamia tunteja etukäteen).

Kuumenna wok savuavan kuumaksi ja lisää 1½ rkl öljyä. Lisää sitten valkosipuli ja heti kun se on saanut hieman väriä, inkivääri ja sipulin valkoiset osat ja sekoita muutaman kerran. Lisää joukkoon setsuantahna ja sitten munakoisot ja sienet. Alenna hieman lämpöä ja kaada joukkoon viini ja lisää suola, sokeri ja soija. Lisää hyvin sekoitetut perunajauhot ja sipulin vihreät osat. Sekoita kunnes kastike saostuu. Ota pannu liedeltä ja pirskota viinietikkaa pinnalle ja sekoita nopeasti. Laita lämpimälle tarjoiluvadille ja tarjoa heti.