



Kuivahaudutettuja bambunversoja ja kiinalaisia sieniä

Aineet: 12-16 keskikokoista kuivattua kiinalaista sientä, liotettuna
700 g säilöttyjä bambunversoja, valutettuina
maapähkinä- tai maissiöljyä friteeraukseen
1/4 tl suolaa
1/2 tl sokeria
1 1/2 rkl tummaa soijaa
2 tl vaaleaa soijaa
2 rkl sienten liotusvettä

Valmistus: Puristele ylimääräinen vesi sienistä, mutta jätä ne kosteiksi. Leikkaa bambunversot kolmikulmaisiksi paloiksi. Ne saavat olla melko suuria. Taputtele ne kuiviksi talouspaperilla.

Kaada wok- tai friteerauspannu puolilleen öljyä ja kuumenna se 190 asteiseksi tai kokeile leipäpalalla. Jos se ruskistuu 50 sek, kuumuus on sopiva. Laske bambunversot varovasti öljyyn ja friteeraa 1 1/2 min tai kunnes ne ruskistuvat hieman. Ota ne pois reikäkauhalla ja valuta talouspaperilla. Kaada wokista öljy pois, mutta jätä pohjalle 3 rkl. Kuumenna wok uudelleen kuumaksi ja lisää kiinalaiset sienet, sekoita ja kääntele paistinlastalla pohjasta ylöspäin n. 1 min. Näin niiden tuoksu korostuu. Lisää bambunversot sienten joukkoon sekä sekoita ja kääntele vielä 1 min.

Mausta suolalla, sokerilla, soijalla ja sienten liotusvedellä.

anna kiehua, kunnes kaikki neste on imeytynyt ja sienet sekä bambunversot näyttävät vain vähän öljyisiltä.

Laita ne lämpimälle tarjoiluvadille ja tarjoa heti