

Azjatyckie roladki wołowe z makaronem pak choi

Czas ogółem **235 min** 60 min Czas przygotowania **175 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Roladki:

1,6 kg	roladek wołowych (20 plastrów, każdy o wadze ok. 80 g)
200 g	pasty miso
100 g	marynowanego imbiru
300 g	wędzonego tofu, pokrojonego na 10 długich plastrów
60 ml	oleju roślinnego do smażenia
500 g	cebuli, grubo posiekanej
200 g	pieczarek, przekrojonych na pół
15 g	czosnku, obranego
50 g	przecieru pomidorowego
500 ml	czerwonego wina
2 l	bulionu wołowego
100 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
15 g	mąki kukurydzianej

Sałatka:

300 g	makaronu sojowego
60 ml	oleju roślinnego do smażenia
500 g	kapusty pak choi, drobno posiekanej
20 g	czerwonej cebuli, drobno pokrojonej
100 ml	Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
50 g	papryczki chili, drobno pokrojonej
50 g	kolendry, drobno posiekanej

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Na każdą roladkę przeznacz po dwa plastry wołowiny, nakładając je na siebie w kształt litery „T”. Posmaruj je lekko pastą miso i posyp marynowanym imbirem. Ułóż jeden plaster wędzonego tofu na krótszym boku litery „T”, zawiń boki do środka i ciasno zroluj całość, zaczynając od dołu.

Krok 2

Rozgrzej piekarnik do 160°C (z termoobiegiem). Rozgrzej olej w naczyniu do zapiekania i obsmażaj roladki z każdej strony przez 6-8 minut. Wyjmij mięso. Do naczynia dodaj cebulę, pieczarki i czosnek i smaż przez 5-6 minut. Dodaj przecier pomidorowy i gotuj przez kolejne 1-2 minuty. Zdeglasuj czerwonym winem i lekko zredukuj. Dodaj bulion wołowy, umieść w nim roladki i duś w piekarniku przez około 2,5 godziny, obracając roladki co 30 minut.

Krok 3

Ugotuj makaron sojowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Rozgrzej olej na patelni i podsmażaj pak choi z cebulą przez 2-3 minuty. Połącz z makaronem w dużej misce. Wymieszaj olej sezamowy, papryczki chili, kolendrę, sok z limonki i miód. Polej sałatkę dressingiem i wmieszaj orzeszki ziemne.

Krok 4

Wyjmij roladki z sosu. Przecedź sos przez drobne sitko i dopraw Sosem sojowym Kikkoman.

100 ml soku z limonki
50 g miodu
100 g prażonych solonych
orzeszków ziemnych,
posiekanych

Dodatkowo:

20 g rzeżuchy

Wymieszaj mąkę kukurydzianą z odrobiną wody i lekko zagęść sos. Z powrotem umieść roladki w sosie i podgrzej. Udekoruj rzeżuchą i podawaj z sałatką.