



# ŁOSOŚ Z MAKARONEM AZJATYCKIM W SOSIE ŚLIWKOWYM Z WARZYWAMI

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

## SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na gorąco – 2 opakowania  
sos hoisin – 3 łyżki  
olej do smażenia – 2 łyżki  
makaron chiński – 2 gniazdka  
czosnek – 1 ząbek  
czerwona cebula – 2 sztuki  
imbir starty – 1 łyżka  
pak choy – 1 sztuka  
edamame (opcjonalne) – 3 łyżki  
posiekana bazylija (tajskia lub zwykła) – 2 łyżki  
ogórek – 1 sztuka  
zielone chilli – 1 sztuka  
sezam – 1 łyżeczka  
ocet ryżowy – 1 łyżeczka  
kolendra – 1 łyżeczka



Chociaż kuchnia azjatycka kojarzy nam się głównie z zamawianiem na wynos już zaraz przekonacie się, że samodzielne przygotowanie iście orientalnej uczyty w domu jest nie tylko możliwe, ale też proste! We wszystkim jak zwykle pomoże Wam niezastąpiony łośoś MOWI.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wiecie już, że wędzony łośoś MOWI to maestria smaku i aromatu. Ale całą dobroć, którą nosi w sobie wędzony łośoś MOWI możemy wznieść na jeszcze wyższy poziom, podgrzewając go przez 3-4 minuty w piekarniku rozgrzanym do 180°C. I właśnie od tego – używając żaroodpornego naczynia – zaczynamy naszą dzisiejszą kulinarną akcję.
2. Jesteśmy w kręgu kuchni azjatyckiej, dlatego do przygotowania naszej potrawy użyjemy makaronu pochodzącego z tego właśnie regionu. Makaron azjatycki występuje w wielu wariantach, ale my proponujemy makaron chiński na bazie pszenicy i jajka. Makaron chiński gotujemy al dente (tu Azja zbliża się do Włoch), czyli około 5 minut.
3. W międzyczasie przygotowujemy warzywa: ciachamy, krajamy, rozdrabniamy: pak choy kroimy na słupki, cebulę na plasterki, czosnek siekamy, imbir ścieramy na tarce.
4. Następnie podsmażamy je na oliwie – najpierw cebulę, do której (kiedy już zmięknie) dorzucamy czosnek, imbir, a na końcu pak choya. Pak choy trafia na patelnię jako ostatni, ponieważ szybko nabiera miękkości, a chcemy, aby był jędrny, a jego struktura była wyczuwalna.
5. Podsmażone warzywa mieszamy z sosem Hoisin (gotowym lub przygotowanym samodzielnie). Następnie dodajemy do nich ugotowany makaron chiński, bazylię i edamame (opcjonalnie).
6. Całość wieńczy dodany na końcu, podgrzany w piekarniku wędzony łośoś MOWI. I oto on, łośoś z makaronem azjatyckim.

Nie zapominamy też o kwaśno-ostrej sałatce z kolendrą, która swoją zielenią ciekawie kontrastuje z ciemnym kolorem naszego makaronu. Możecie ją przygotować jako pierwszą. Choćby po to, aby nie trzeba było ponownie odgrzewać przygotowanego makaronu.

### Przepis na sałatkę jest prosty:

1. Kroimy ogórka (słupki, kostka, talarki – kształt wedle uznania),
2. Dodajemy do niego kolendrę, sezam, chilli.
3. Wszystko zalewamy octem i mieszamy.
4. Po kilku minutach odsączamy nadmiar octu i soku i... cieszymy się świeżym, orientalnym smakiem.