2 Ιανουαρίου 2019

Χοιρινό με τζίντζερ

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά

30 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια
1 κουτ. σούπας fish sauce* (σάλτσα ψαριού)
1½ κουτ. σούπας oyster sauce* (σάλτσα στρειδιού)
1/2 κουτ. γλυκού ζάχαρη
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
3-4 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
500 γρ. άπαχο χοιρινό (ψαρονέφρι ή από μπούτι), σε λεπτές λωρίδες 2-3 εκ.
25 γρ. τζίντζερ φρέσκο, σε μικρά και λεπτά μπαστουνάκια
1 μικρό κρεμμύδι ξερό, σε χοντρές φέτες
το λευκό και τρυφερό πράσινο μέρος από 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα σε φέτες
τριμμένο λευκό πιπέρι, για το πασπάλισμα
1 κόκκινη πιπεριά τσίλι, ξεσποριασμένη και κομμένη σε λεπτές φέτες, για το γαρνίρισμα
φύλλα κόλιανδρου ή μαϊντανού, για το γαρνίρισμα
αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Μουλιάζουμε τα μανιτάρια σε καυτό νερό για 2-3 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν και στη συνέχεια τα στραγγίζουμε.

Αναμειγνύουμε τη σάλτσα ψαριού, τη σάλτσα στρειδιού, 2 κουτ. σούπας νερό και τη ζάχαρη σε ένα μικρό μπολ.

Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα γουόκ ή σε ένα τηγάνι και σοτάρουμε το σκόρδο σε μέτρια φωτιά για 1-2 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρά. Προσθέτουμε το χοιρινό και σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς για 2-3 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτεί. (Αν θέλουμε, για να σοταριστεί καλύτερα το κρέας, το κάνουμε σε δόσεις, μοιράζοντας ανάλογα και το σκόρδο.)

Προσθέτουμε το τζίντζερ, το κρεμμύδι, τα μανιτάρια και το μείγμα με τις σάλτσες στο γουόκ. Σοτάρουμε ανακατεύοντας συνεχώς για 1-2 λεπτά. Δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε, αν χρειάζεται. Προσθέτουμε ανακατεύοντας τα φρέσκα κρεμμυδάκια.

Μεταφέρουμε σε μια πιατέλα σερβιρίσματος και πασπαλίζουμε με τριμμένο πιπέρι, φέτες τσίλι και φύλλα κόλιανδρου. Συνοδεύουμε με noodles ή ρύζι απλό.

* σε μεγάλα σούπερ μάρκετ και σε μαγαζιά με έθνικ προϊόντα

Πηγή: gastronomos.gr