

Csípős-savanyú leves recept



Hozzávalók:

- főtt csirkemell csík
- bambusz szelet
- tofu
- sárgarépa szelet
- fafülgomba
- tojás

Fűszerek:

- erős pista
- só
- kínai só
- kínai ecet
- gyömbérpor
- fehérbors
- szójaszós
- keményítő
- újhagyma

A Csípős-savanyú leves receptje a Sherry étteremlánc kínai mesterszakácsától: A tojást tálba tesszük és összekeverjük. Az előkészített nyersanyagokat, (a főtt csirkemell csíkokat, bambusz szeletet, tofut, sárgarépa szeleteket és fafülgombát) vízben főzzük és fűszerezzük erős pistával, sóval, kínai sóval, kínai ecettel, gyömbérporral, fehérborssal és szójaszósszal. Felhígított keményítőt öntünk hozzá, és tovább főzzük. Ezután levesszük a tűzről, beleöntjük az elkevert tojást, és egy kicsit ismét visszarakjuk a lángra. Ha a tojás feljött a tetejére, akkor szezámolajat locsolunk rá, hogy fényesebb legyen a teteje, és összevágott zöldhagymával díszítjük.