Informacja prasowa

**Chcesz dodać egzotyki do codziennych dań? Jeżeli tak, to koniecznie sprawdź nowości dostępne na rynku i przyrządź danie Satay z kurczaka.**

**Polacy coraz bardziej cenią kuchnie azjatyckie i już co czwarty Polak deklaruje, że lubi dania kuchni tamtejszych regionów[[1]](#footnote-1). Nic dziwnego, gdyż charakteryzują się one wyjątkowym smakiem. Dania te sprawdzają się zarówno podczas przyjęcia ze znajomymi, romantycznej kolacji we dwoje lub lunchu z kolegami z pracy. W tym artykule podpowiemy Wam w jaki sposób wykorzystać koreańskie marynaty i tajskie sosy. Przedstawimy także przepisy, które pokażą, że kuchnia azjatycka wcale nie jest skomplikowana, a do przygotowania dań można użyć lokalnych i aktualnie dostępnych składników.**

W kuchni azjatyckiej używamy świeżych produktów, przypraw i sosów nadających potrawom wyrazisty smak. Dzięki nim dania nabierają wyjątkowego aromatu.

**Koreańskie marynaty - nowość na rynku.**

W sklepach pojawiły się nowe produkty - koreańskie marynaty. Ich oryginalne pochodzenie i tradycyjny koreański smak gwarantują wspaniałe doznania kulinarne.

*- Marynaty marki O’food idealnie nadają się do dań smażonych, pieczonych i oczywiście z grilla. Dzięki nim poczujemy unikalny smak koreańskiego grilla. Marynaty te, można używać także jako dip, składnik glazur do mięs: wieprzowiny, wołowiny, drobiu, indyka czy jagnięciny. –* mówi Rene Starzomska (De Care).

**Jeżeli już pokochałeś azjatyckie smaki, sprawdź koniecznie nowe, wyjątkowe tajskie dipy i sosy marki Ros Thai Thai.**

Na co zwracać uwagę przy wyborze azjatyckich sosów? Przede wszystkim na ich autentyczne pochodzenie i oryginalne, dobrej jakości składniki. W ofercie marki Ros Thai Thai znajdziemy:

- sosy będące bazą znanych dań takich jak Pad Thai czy Holy Basil,

- sos śliwkowy,

- dip do Spring Rolls,

- sos do bardzo popularnego dania Satay. Jego orzechowy smak zachwyci także w innych daniach i zastosowaniach (sałatki, dresingi, sosy do mięs i warzyw).

*– Gotowe sosy to bardzo wygodne rozwiązanie. Dzięki nim możemy nie tylko szybko przygotować dania, ale nadać im również oryginalnego azjatyckiego smaku –* dodaje Rene Starzomska. – *Na rynku dostępny jest między innymi Sos do spring rolls. Jego słodko-pikantny smak uzyskany dzięki dodatkowi chili, sprawia, że świetnie sprawdzi się jako dip, nie tylko do wymienionych spring rollsów (smażonych lub świeżych), ale również do kurczaka, krewetek czy ryb.*

Ostry i posiadający lekki posmak bazylii sos Holy Basil, jest używany w całej Azji południowo-wschodniej do dań stir-fry. Dla fanów pieczonej kaczki polecany jest z kolei sos śliwkowy. Jego słodko-słony smak sprawia, że jest używany w kuchni azjatyckiej jako dip do dań smażonych i przygotowywanych na głębokim tłuszczu.

Przetestujcie koniecznie nasze przepisy przygotowując swoje ulubione dania.

Przepisy:

**Satay z kurczaka w sosie orzechowym**

4 porcje

**Czas:** 30 minut

**Poziom trudności:** 1

Poziom ostrości: 1

**Składniki:**

|  |
| --- |
| 100 ml **Sosu Satay Ros Thai Thai** |
| 100 ml **Mleczka kokosowego 12-14% House of Asia** |
| 500 g piersi z kurczaka pokrojonej w paski |
| 1 łyżeczka kurkumy |
| 1/2 łyżeczki mielonej kolendry |
| 1/4 łyżeczki kuminu |
| 1 łyżka cukru |
| 1/2 łyżeczki soli |
| 3-4 łyżki oleju |

**Sposób przygotowania:**

1. Wymieszaj wszystkie przyprawy z mleczkiem kokosowym, łyżką oleju i zamarynuj mięso, odstaw na 15 minut. Następnie nadziej kurczaka na patyczki do szaszłyków.

2.  Na rozgrzaną patelnię wlej olej i smaż mięso na rumiany kolor, w między czasie smaruj je pozostałym z marynaty sosem przy pomocą pędzelka.

3. Sos do sataya przelej do miseczek i podawaj z gotowymi szaszłykami.

**Stir-fry z grillowaną wieprzowiną**

**4 porcje**

**Czas:** 25 minut (bez czasu marynowania)

**Poziom trudności:** 1

**Poziom ostrości:** 2

**Składniki**:

100 g **Marynaty do mięsa wieprzowego galbi BBQ O’FOOD**

300 g karkówki wieprzowej

1 zielona i 1 żółta papryka pokrojona w paski

1 cebula czerwona pokrojona w ćwiartki

100 g mrożonej fasolki szparagowej lub świeżej pociętej na mniejsze kawałki

3 łyżki dymki zielonej

Olej do smażenia

**Sposób przygotowania:**

1. Karkówkę pokrój w plastry i zamarynuj w marynacie galbi. Odstaw do lodówki, najlepiej na całą noc.
2. Rozgrzej patelnię grillową i usmaż mięso na rumiany kolor. Następnie pokrój w paski i przełóż do miski.
3. Do rozgrzanego woka wlej olej i podsmaż pokrojone warzywa przez 3-4 minuty, dodaj mięso i całość wymieszaj z pozostałą ilością marynaty. Wyłóż na talerze i posyp sezamem i dymką.

4.    Danie podawaj z ryżem jaśminowym.

**Smażone spring rolls z wieprzowiną**

4 porcje

**Czas:** 45 minut

**Poziom trudności:** 2

Poziom ostrości: 1

**Składniki:**

|  |
| --- |
| 150 ml **Sosu do spring rolls Ros Thai Thai** |
| ½ szklanki namoczonych wcześniej **Grzybów Mun** **krojonych House of Asia** |
| 2 łyżeczki **Pasty z imbiru, czosnku i chili House of Asia** |
| 2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia** |
| 1 opakowanie **Papieru ryżowego okrągłego House of Asia** |
| 200 g mielonej wieprzowiny |
| 1 jajko |
| ½ szklanki posiekanej w cienkie paski marchewki |
| 4 łyżki dymki drobno pokrojonej |
| Pieprz czarny do smaku |
| Olej do smażenia |

Sposób przygotowania:

1. Na patelnię wlej olej i podmaż mięso, dodaj pastę z czosnku, imbiru i chili, następnie cebulę, marchewkę, a na końcu drobno posiekane grzyby mun. Całość wymieszaj i dopraw do smaku sosem sojowym oraz świeżo mielonym pieprzem. Powstały farsz przełóż do miski, dodaj dymkę i wymieszaj.

2. Rozłóż arkusze papieru ryżowego. Na środku każdego połóż po 2 łyżki farszu, zwiń jak krokieta i smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

4. Gotowe danie podawaj z sosem do spring rolls.

1. Badanie SW Research [↑](#footnote-ref-1)