**Japońska sałatka z grzybami fungus**

**Składniki:**

100 g **Grzybów fungus House of Asia** blanszowanych

200 g ogórka zielonego pokrojonego na cienkie półplasterki

50 g białej cebuli pokrojonej w cienkie półplastry

**Sos:**

3 łyżki **Pulpy mango** **Alphonso bez dodatku cukru Quality Food**

2 łyżki **Soku z limonki** **House of Asia**

2 łyżki majonezu

Szczypta soli

Szczypta pieprzu

**Sposób przygotowania:**

1. Zalej grzyby fungus wrzątkiem. Odstaw na 5 minut.
2. Ogórka przetnij wzdłuż na pół, wydrąż gniazda nasienne i pokrój. Cebule obierz i pokrój.
3. Przygotuj sos mieszając ze sobą wszystkie składniki.
4. Do miski przełóż grzyby, ogórka, cebulę i całość dokładnie wymieszaj z sosem mango.

**Japońskie placuszki okonomiyaki**

**Składniki:**

100g **Panierki panko** **House of Asia**

1 łyżka **Sosu sojowego jasnego** **House of Asia**

540 g **Kwiatu bananowca Quality Food** pokrojonego w cienkie paski

½ główki małej białej kapusty pokrojonej w cienkie paski

4 jajka

szczypta soli

olej do smażenia

Sos:

1 arkusz **Liści** **Nori House of Asia** pocięty w długie paski

1 łyżka **Sezamu Białego** **House of Asia**

4 łyżki majonezu

1 łyżka posiekanego szczypiorku

**Sposób przygotowania:**

1. Kwiat bananowca i przełóż go na sito. Wypłucz go dobrze pod bieżącą zimną wodą. Następnie dokładnie odsącz i pokrój.
2. Jajka wbij do miski i ubij na jednolitą masę. Dopraw solą i sosem sojowym. Kapustę pokrój, przełóż do dużej miski. Wymieszaj z kwiatem bananowca i panko.
3. Rozgrzej patelnię i za pomocą łyżki uformuj duże placki (o średnicy około 15 cm). Smaż na średnim ogniu z obu stron, do uzyskania złotego koloru.
4. Podawaj z dodatkiem majonezu, sezamem, nori. Całość posyp szczypiorkiem.

**Pierożki Gyoza z mięsem**

Ilość porcji: 4

Czas: 60 minut

Poziom trudności: 2

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

100 ml **Sosu śliwkowego Ros Thai Thai**

1 łyżeczka **Pasty z czosnku House of Asia** lub 2-3 ząbki drobno posiekane

1 łyżeczka **Pasty z imbiru House of Asia** lub 2 łyżeczki startego świeżego korzenia

1-2 łyżki **Sosu sojowego House of Asia**

400 g mięsa mielonego z indyka

1 opakowanie ciasta na pierożki gyoza

1 cebula

1 pęczek szczypiorku

2 łyżki posiekanych listków kolendry

Składniki:

1. Mięso przełóż do miski i wymieszaj z pastą z czosnku, pastą z imbiru i dopraw do smaku sosem sojowym. Odstaw do lodówki na 15 minut.
2. Ciasto rozwałkuj i powycinaj szklanką kółka, następnie na każdy kawałek nałóż farsz i zlep.
3. Pierożki gotuj na parze przez 10 minut.
4. Sos śliwkowy przelej do miseczek i podawaj z gotowymi pierożkami.

TIP: Jeśli lubisz nutę ostrości, dodaj do mięsa łyżeczkę **Pasty z  chili House of Asia**.

**Ramen**

**Składniki:**

2 łyżki **Sosu Sojowego jasnego House of Asia**

1 saszetka **Pasty Miso** **House of Asia**

½ opakowania **Makaronu Ramen** **House of Asia** ugotowanego zgodnie z przepisem

1 opakowanie **Grzybów Shiitake** **House of Asia**

1 łyżeczka **Sezamu Białego** **House of Asia**

700 ml bulionu warzywnego lub mięsnego

3 ząbki czosnku

3 cm imbiru

2 trawy cytrynowe

150 g mięsa wieprzowego

2 jajka

4 łyżki oleju

garść posiekanej dymki

**Sposób przygotowania:**

1. W dużym garnku rozgrzej 2 łyżki oleju. Dodaj posiekaną cebulę, czosnek i imbir. Wlej bulion, dodaj trawę cytrynową i gotuj na małym ogniu przez 20-30 minut.
2. W tym czasie grzyby zalej gorącą wodą i mocz 5 min. Kiedy będą miękkie, odsącz i pokrój je w cienkie plasterki, odstaw.
3. Ugotuj jajka – 5 min. od zagotowania wody.
4. Mięso pokrój w plastry i obsmaż krótko z każdej. Zdejmij z patelni.
5. Na tej samej patelni podsmaż grzyby.
6. Gdy bulion jest gotowy, przecedź go przez sito.
7. Do miseczki włóż makaron, grzyby, mięso, jajko i zalej bulionem. Dodaj dymkę i posyp sezamem.

**SZASZŁYKI Z WIEPRZOWINY I GRZYBÓW SHIITAKE**

**Składniki:**

284 g **Grzybów shiitake w zalewie House of Asia**

100 g **Sosu Tonkatsu** **House of Asia**

400 g karkówki pokrojonej w kostkę

2 średnie białe cebule pokrojone w grubą kostkę

Szczypta soli

Szczypta pieprzu

Olej

Patyczki bambusowe do szaszłyków

**Sposób przygotowania:**

1. Karkówkę pokrój i zamarynuj w soli i pieprzu z dodatkiem oleju.
2. Grzyby shiitake przepłucz pod bieżącą wodą. Cebulę pokrój.
3. Na patyczki do szaszłyków nadziej mięso, cebulę i grzyby. Smaż lub grilluj do miękkości mięsa. Co jakiś czas, za pomocą pędzelka, smaruj szaszłyki sosem Tonkatsu.
4. Podawaj gorące.

**Tataki z łososia z sałatką z fasoli**

Ilość porcji: 4

Czas: 35

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 2

**Składniki**:

2-3 łyżki **Sezamu Białego House of Asia**

50 g **Sosu Teriyaki House of Asia**

1 puszka **Salsy meksykańskiej czerwonej Casa de Mexico**

½ puszka **Czarnej fasoli Casa de Mexico**

400 g filetu z łososia

Sól, pieprz, cukier do przyprawienia ryby

2 łyżki kolendry

1 limonka

**Sposób przygotowania:**

1. Przypraw łososia solą i pieprzem. Rozgrzej mocno patelnię i smaż rybę z każdej strony po parę sekund, tak aby w środku pozostała surowa. Zdejmij z patelni, posmaruj sosem teriyaki i posyp sezamem. Wstaw do lodówki na minimum 10 minut. Następnie pokrój łososia w plastry.
2. W misce wymieszaj czarną fasolę z salsą meksykańską i kolendrą.
3. Plastry łososia podawaj z sałatką z fasoli, a całość skrop sokiem z limonki.

**Zupa Kimchi**

**4 porcje**

**Czas:** 45 minut

**Poziom trudności**: 1

**Poziom ostrości**: 2

**Składniki:**

1-2 łyżki **Marynaty do mięsa wieprzowego gochujang bulgogi BBQ O’FOOD**

2 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**

80 g **Sosu Kimchi House of Asia**

300 g mięsa z podudzia kurczaka pokrojonego w paski

1,5 l bulionu drobiowego

200 g kapusty pekińskiej

50 g marchewki pokrojonej w półplastry

1 cebula pokrojona w piórka

2 łyżki oleju

1 pęczek drobno pokrojonej dymki

3 łyżki posiekanej kolendry

**Sposób przygotowania:**

1.     Mięso wymieszaj z sosem sojowym i odstaw na minimum 15 minut.

2.     Do dużego garnka wlej olej i podsmaż na średnim ogniu kurczaka. Następnie dodaj cebulę, marchewkę oraz kapustę i całość smaż kila minut. Po tym czasie dodaj sos kimchi, marynatę gochujang bulgogi BBQi duś przez 2-3 minuty. Dodaj bulion drobiowy i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut.

3.     Gotową zupę posyp kolendrą i dymką.

**Teriyaki Bowl**

Ilość porcji: 2

Czas: 40

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 2

Składniki:

100 g **Czarnej fasoli** **Casa de Mexico**

2 łyżeczki **Przyprawy do Fajita** **Casa de Mexico**

70 g **Sosu Teriyaki** **House of Asia**

100 g piersi z kurczaka pokrojonej w paski

100 g ryżu basmatti

1 awokado odmiany hass

1 mała marchewka

1 cebula czerwona pokrojona w pióra

Sól, pierz do przyprawienia kurczaka

Do podania:

2 łyżeczki uprażonego wcześniej **Sezamu Białego House of Asia**

2 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**

4-5 szt. **Papryczek jalapeno czerwonych krojonych** **Casa de Mexico**

1 limonka pokrojona w cząstki

3 łyżki świeżej kolendry grubo posiekanej

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
2. Kurczaka zamarynuj w soli i pieprzu, następnie podsmaż na złoty kolor, dodaj cebulę i fasolę, całość smaż 2 minuty, pod koniec wymieszaj z sosem teriyaki.
3. Awokado i marchewkę pokrój w plastry.
4. Do miski przełóż ugotowany ryż, dodaj awokado oraz smażonego kurczaka z fasolą i cebulą. Całość posyp sezamem, kolendrą i pokrojonymi papryczkami jalapeno, skrop sokiem z limonki i olejem sezamowym.