* **Dorsz w panko ze szpinakiem**
* **Kotlet faszerowany jajkiem w panko w sosie z grzybów shiitake**
* **Pierś z indyka w sosie pomarańczowym**
* **Pierś z kaczki po pekińsku z sałatką z buraków**
* **Roladka z kurczaka z suszonymi grzybami w panko**
* **Schab pieczony w całości faszerowany grzybami schiitake w sosie teriyaki**
* **Stir-fry z białą kiełbasą z grzybami snow fungus w sosie teriyaki**
* **Szynka duszona z ananasem**

**Dorsz w panko ze szpinakiem**

4 porcje

Czas: 45 minut

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

200 g **Panierki panko** **House of Asia**

2 łyżeczki **Pasty z czosnku House of Asia** lub 2 posiekane ząbki

50 ml **Mleczka koksowego 16-18 %** **Kara**

15 g **Pasty miso** **House of Asia**

600 g filetu z dorsza

2 jajka

100 g maki pszennej

200 g liści szpinaku

10 pomidorków cherry przekrojonych na pół

500 ml oleju

Pieprz czarny do smaku

Szczypta cukru

**Składniki**:

1. Rybę oprósz solą, pieprzem i cukrem.
2. Rybę obtocz w mące, roztrzepanym jajku i w panko. Usmaż na głębokim tłuszczu na rumiany kolor.
3. Na drugiej patelni, na oleju podsmaż pastę z czosnku, dodaj mleczko kokosowe, pastę miso i całość doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj szpinak, pomidorki, delikatnie wszystko wymieszaj, dopraw pieprzem i podawaj z usmażoną rybą.

**Kotlet faszerowany jajkiem w panko w sosie z grzybów shiitake**

4 porcje

Czas: 60 minut

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 2

**Składniki**:

2 łyżki **Sosu ostrygowego** **House of Asia**

2 łyżeczki **Pasty z czosnku** **House of Asia** lub 2 posiekane ząbki

100 g **Panierki panko House of Asia**

600 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego

1 pokrojona w drobną kostkę i przesmażona cebula

5 jajek

2 łyżki posiekanej dymki

Mąka pszenna do panierowania

Sól i pieprz do smaku

Olej do smażenia

**Sos**:

200 g **Sosu z grzybów shiitake** **House of Asia**

200 ml **Mleczka koksowego 16-19 %** **Kara**

1. 4 jajka ugotuj na twardo, następnie je obierz ze skorupki.
2. Mięso dopraw solą i pieprzem, dodaj cebulę oraz pastę z czosnku i dobrze wymieszaj. Następnie podziel mięso na 4 części i każdą z nich oblep ugotowane jajka. Potem obtocz w mące, roztrzepanym jajku i na końcu w panko.
3. Kotlety usmaż na głębokim tłuszczu na złoty kolor, a następnie przełóż do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 15 minut.
4. Przygotuj sos: do rondla wlej mleczko kokosowe, dodaj sos z grzybów shiitake, doprowadź do wrzenia, a na końcu dopraw pieprzem i dodaj dymkę.
5. Gotowe kotlety podawaj z sosem.

**Pierś z indyka w sosie pomarańczowym**

4 porcje

Czas: 90 minut

Poziom Trudności: 1

**Składniki**:

500 g pierś z indyka

2-3 łyżki mąki

2 łyżki posiekanego szczypiorku

**Marynata**:

2 łyżki **Sosu ostrygowego** **House of Asia**

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

1/2 łyżeczki czarnego pieprzu

1 łyżeczka rozmarynu

1 łyżeczka tymianku

3 łyżki oleju

**Sos**:

100 ml **Mleczka kokosowego 23-26% Kara**

2 łyżeczki **Pasty z imbiru czosnku i chili House of Asia**

Sok wyciśnięty z 4 pomarańczy

1 cebula drobno posiekana

**Sposób przygotowania:**

1. Pierś pokrój na plastry, rozklep delikatnie i zamarynuj. Następnie mięso obtocz w mące, obsmaż na rumiany kolor i przełóż do garnka.
2. Przygotuj sos: na patelni podsmaż cebulę, pastę, sok z pomarańczy i gotuj 5-6 minut. Na koniec dodaj mleczko kokosowe i całość doprowadź do wrzenia. Gotowy sos przełóż do garnka z mięsem i wymieszaj.
3. Gotowe danie posyp szczypiorkiem.

**Pierś z kaczki po pekińsku z sałatką z buraków**

**Ilość porcji:** 2

**Czas:** 25 minut

**Składniki:**

100 g **Sosu do kaczki po pekińsku** **House of Asia**

1 pierś z kaczki

**Marynata:**

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

Szczypta soli

Szczypta pieprzu

**Sałatka z buraków:**

1 łyżka **Młodego imbiru do sushi** **House of Asia**

1 łyżeczka **Pasty z chili** **House of Asia**

1 łyżka **Sezamu Białego House of Asia**

1 ugotowany burak

1 czerwona cebula

2 łyżeczki miodu

1 łyżka drobno pokrojonej kolendry

2 łyżki oliwy z oliwek

Kilka liści sałaty rzymskiej

**Do podania:**

3 łyżeczki **Sosu do kaczki po pekińsku House of Asia**

Liście botwinki lub innego mixu sałat

Dymka pokrojona w słupki 3-4 cm do dekoracji

**Sposób przygotowania:**

1. Pierś oczyść z błon i natnij delikatnie w kratkę, tak aby nie poprzecinać mięsa. Zamarynuj w sosie sojowym, soli, pieprzu i ułóż na suchej, zimnej patelni skórą do dołu. Zacznij wytapiać tłuszcz na średnim ogniu przez 7-8 minut, aż skóra stanie się rumiana. Przewróć mięso i obsmaż je z drugiej strony.
2. Następnie przełóż pierś na talerz i posmaruj sosem do kaczki po pekińsku. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180ºC na 6-8 minut (w zależności od jej wielkości). Po tym czasie wyjmij kaczkę i odstaw na kilka minut.
3. Składniki na sałatkę pokrój w kostkę około 0,5 cm, wymieszaj i dopraw do smaku oliwą, miodem i kolendrą.
4. Wystudzoną pierś z kaczki pokrój w plastry. Talerz posmaruj delikatnie sosem do kaczki po pekińsku, ułóż liście botwinki/sałaty, potem sałatkę z burakami, a na wierzch wyłóż plastry kaczki, całość posyp sezamem oraz dymką.

**Roladka z kurczaka z suszonymi grzybami w panko**

4 porcje

Czas: 45 minut

Poziom trudności:

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

100 g suszonych **Grzybów shiitake** **House of Asia**

8 łyżek **Panierki panko** **House of Asia**

1 łyżka **Pasty z imbiru, czosnku i chili House of Asia**

1 łyżeczka **Pasty z czosnku House of Asia** lub 1 posiekany ząbek

2 łyżki **Sosu ostrygowego** **House of Asia**

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

500 g mięsa mielonego z kurczaka lub indyka

1 cebula pokrojona w kostkę

1 jajko

100 g masła

100 g mąki pszennej

2 łyżki posiekanego koperku

Olej do smażenia

**Sposób przygotowania:**

1. Grzyby shiitake zalej zimną wodą i gotuj na wolnym ogniu przez około 30 minut, a następnie opłucz na sitku pod zimną wodą, osusz i pokrój w kostkę. Na oleju podsmaż cebulę, pastę z czosnku i grzyby. Odstaw do wystudzenia i wymieszaj z zimnym masłem i koperkiem. Tak przygotowane masełko grzybowe wstaw do lodówki.
2. Mięso dopraw sosem ostrygowym, sojowym, pastą z imbiru, czosnku i chili, solą oraz pieprzem. Podziel farsz na kilka równych części, uformuj kule, ugnieć je na płasko, a do środka włóż po kawałku masełka grzybowego i zawiń, tak aby masło pozostało w środku roladki. Następnie obtocz w mące, roztrzepanym jajku i panko. Smaż na rumiany kolor.

**Schab pieczony w całości faszerowany grzybami schiitake w sosie teriyaki**

6 porcji

Czas: 90 minut

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

2 łyżeczki **Pasty z czosnku House of Asia** lub 2-3 posiekane ząbki

2 puszki **Grzybów shiitake w zalewie House of Asia**

1 kg schabu środkowego

2 cebule drobno pokrojone

1 łyżka majeranku

3 łyżki oleju

2 łyżki drobno pokrojonego szczypiorku

**Marynata**:

2 łyżki **Sosu ostrygowego** **House of Asia**

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

Pieprz czarny do smaku

**Sos**:

150 ml **Sosu teriyaki House of Asia**

100 ml wody

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

1. Schab ułóż na desce i natnij wzdłuż, nie przecinając go do końca. Potem rozłóż, formując szeroki płat, delikatnie rozklep, zamarynuj i odstaw do lodówki najlepiej na noc.
2. Grzyby przepłucz pod bieżącą wodą, pokrój w drobną kostkę i podsmaż na oleju z cebulą i pastą z czosnku.
3. Wyjmij mięso, na środek nałóż przygotowany farsz, całość zawiń w rulon i zwiąż sznurkiem . Obsmaż na patelni z każdej strony na rumiany kolor. Następnie wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na ok. 60 minut.
4. Przygotuj sos: do rondla wlej sos teriyaki, wodę i doprowadź do wrzenia. Skrobię wymieszaj z odrobiną zimnej wody i połącz z sosem.
5. Mięso wyjmij z piekarnika pokrój w plastry, polej sosem i posyp szczypiorkiem.

**Stir-fry z białą kiełbasą z grzybami snow fungus w sosie teriyaki**

**Składniki**:

150 g **Grzybów Snow fungus suszonych**

100 g **Sosu teriyaki** lub **tonkatsu**

2 łyżeczki **Pasty z czosnku** lub 2 pokrojone ząbki czosnku

1 łyżeczka **Pasty z chili** lub 1 papryczka drobno posiekana

200 g białej kiełbasy pokrojonej w plastry

2 cebule pokrojone w ćwiartki

2 kapusty pak-choy pokrojone w grubą kostkę

50 g jarmużu

1 marchewka pokrojona w słupki

50 g białej rzepy pokrojonej w zapałki

3 łyżki posiekanej kolendry lub szczypiorku

1 łyżeczka majeranku

Pieprz do smaku

3 łyżki oleju

50 ml wody

**Sposób przygotowania:**

1. Grzyby namocz we wrzątku przez minimum 15 minut, następnie usuń zdrewniałe końcowi i pokrój na drobne kawałki.
2. Do rozgrzanego woka wlej olej i podsmaż cebulę z pastą z czosnku, dodaj kiełbasę i smaż 3-4 minuty. Następnie dodaj marchew, rzepę, jarmuż, pak-choi, grzyby i smaż kolejne kilka minut, a pod koniec dopraw do smaku pieprzem.
3. Wymieszaj pastę z chili z sosem teriyaki, jeżeli całość będzie zbyt gęsta, dodaj odrobinę wody i polej przygotowane danie i udekoruj kolendrą lub szczypiorkiem.

**Szynka duszona z ananasem**

4 porcje

Czas: 90 minut

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 1

Składniki:

2 łyżki **Pasty z czosnku, imbiru i chili House of Asia**

3 łyżki **Sosu ostrygowego House of Asia**

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

500 g szynki wieprzowej

1 puszka ananasa

200 ml bulionu warzywnego

2 łyżeczki rozmarynu

1/2 łyżeczki czarnego pieprzu świeżo mielonego

2 łyżki posiekanego szczypiorku

2 łyżki posiekanej dymki

3 łyżki mąki

Olej do smażenia

**Sposób przygotowania:**

1. Wyjmij ananasa z puszki i jedną połowę zmiksuj, a drugą pokrój na mniejsze kawałki i odłóż.
2. Mięso pokrój w plastry, delikatnie rozklep. Wymieszaj ze sobą pastę z czosnku, imbiru i chili, sos sojowy, ostrygowy, rozmaryn, pieprz i zmiksowanego ananasa i zamarynuj w tej mieszance szynkę. Odstaw na 30 minut.
3. Następnie mięso obtocz w mące i obsmaż na patelni na rumiany kolor, przełóż do garnka, zalej gorącym bulionem i duś do miękkości pod przykryciem ok. 40 minut. Pod koniec podsmaż pozostałą część ananasa i dodaj do sosu.
4. Gotowe danie posyp szczypiorkiem i dymką.