**Andrzejki w stylu…azjatyckim! 10 wypróbowanych przepisów**

**Andrzejki to typowo polskie święto, które celebrujemy od wielu lat. Ma korzenie w wierzeniach ludowych i związane jest z wróżbami oraz przepowiadaniem przyszłości. Dla wielu z nas świętowanie Andrzejek to przede wszystkim pretekst do dobrej zabawy w towarzystwie rodziny czy przyjaciół. Zachęcamy więc, by tym razem zaskoczyć ich czymś zupełnie nowym, stawiając na azjatyckie smaki.**

Andrzejki to doskonały moment, aby się spotkać, pośmiać, porozmawiać i oczywiście – delektować pysznym jedzeniem. Na wielu stołach tradycyjnie królują wówczas klasyczne przekąski, które choć smaczne, zaczynają być już dość …. przewidywalne. Dlaczego zachęcamy by spróbować czegoś zupełnie innego i zaskoczyć gości – zarówno tych, którzy preferują dietę roślinną, jak i amatorów mięsa – nie tylko do odkrywania nowych smaków, ale także tego, jaki potencjał kulinarny w nas drzemie! Zwłaszcza, że nasze propozycje są równie smaczne, co proste i szybkie w przygotowaniu.

Uczta dla wegetarian

Jeśli podczas Andrzejek będziemy gościć wegetarian – a biorąc pod uwagę rosnącą popularność diet roślinnych, jest na to duża szansa – to zamiast  tradycyjnych sałatek na bazie zwykle wszystkim znanych warzyw, możemy podać coś, co dostarczy niezapomnianych doznań smakowych. Aromatyczny hummus i tortille z szarpanym jackfruitem to propozycje, które z pewnością zaskoczą i ucieszą podniebienia nie tylko wegetarian.

A co z miłośnikami mięsa?

Tutaj także mamy szerokie pole do popisu. Zamiast zwykłych nuggetsów, miłośnikom mięsa zaproponujmy tym razem aromatyczne skrzydełka, zamarynowane w orientalnych sosach: sojowym i ostrygowym, podawane z chutneyem mango oraz słodkim sosem sojowym. Ciekawą opcją dla wielbicieli owoców morza jest sałatka z krewetkami w towarzystwie mango , selera naciowego i młodego imbiru. To smaki, które rozbudzą zmysły i wprowadzą nową jakość do naszego imprezowego menu.

Pamiętajmy, że Andrzejki to czas, który warto spędzić ciesząc się swoim towarzystwem, smakiem ciekawych potraw, rozmową i wspólną zabawą. Zaskoczmy naszych gości innowacyjnym podejściem do kulinarnej strony tego wyjątkowego wieczoru. Wznieśmy toast mango margaritą lub pina coladą z mleczkiem kokosowym. Niech to będzie wydarzenie, które wszyscy zapamiętamy na długo.

**Hummus red-curry z sezamem i chlebkiem pita**

Ilość porcji: 4

Czas: 10 min

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

3 łyżeczki **Pasty curry czerwonej Kanokwan**

2 łyżki pasty **Tahini Premium OF**

1 łyżeczka **Oleju z prażonego sezamu House of Asia**

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

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

1 opakowanie gotowego chlebka pita

400 g cieciorki konserwowej

1 cebula pokrojona w kostkę

Sok z 1 limonki

1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego

Pieprz czarny do smaku

2 łyżki oliwy z oliwek

**Sposób przygotowania:**

1. Podsmaż cebulę z czosnkiem na złoty kolor i odstaw do wystygnięcia.
2. Do wysokiego pojemnika przełóż cieciorkę (zalewę zostaw i użyj w razie potrzeby, gdy humus będzie zbyt gęsty), dodaj usmażoną cebulę, pastę curry, tahini, sok z limonki, sezam i kmin rzymski. Zmiksuj wszystko razem na gładką masę dopraw do smaku pieprzem.
3. Hummus polej oliwą z oliwek i olejem sezamowym, podawaj z chlebkiem pita.

**Frytki a’la belgijskie**

Ilość porcji: 4

Czas: 10 minut

Pozom ostrości: 2

**Składniki**:

3 łyżki **Marynaty do mięsa wieprzowego gochujang bulgogi BBQ O’Food**

2 łyżeczki **Octu ryżowego House of Asia**

1 kg ziemniaków mączystych (klasa C)

2 łyżki cukru rozpuszczone w 2 l wody

1 l oleju do smażenia

2 łyżki majonezu

50 g tartego sera pecorino

2 łyżki posiekanego szczypiorku

**Sposób przygotowania:**

1. Ziemniaki obierz, pokrój w słupki grubości około 1×1 cm, przełóż do miski z wodą oraz cukrem i odstaw na 15-20 minut. Po tym czasie wyjmij na ręcznik papierowy i dokładnie osusz.
2. W garnku rozgrzej olej do temperatury 150°C (użyj termometru) i smaż frytki partiami, aż osiągną jasno złotą skorupkę. Wyjmij na ręcznik papierowy, odsącz i polej octem.
3. Ten sam olej rozgrzej tym razem do 180°C i ponownie usmaż w nim frytki.
4. Przygotuj sos: wymieszaj majonez z sosem gochujang.
5. Gotowe frytki polej przygotowanym sosem, posyp serem pecorino i szczypiorkiem.

**Kurczak w sosie ostrygowym z chili i limonką**

Ilość porcji: 4

Czas: 10 minut

Poziom ostrości: 2

**Składniki**:

3 łyżki **Sosu ostrygowego House of Asia**

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

300 g piersi z kurczaka pokrojonej w cienkie plasterki

4 łyżki mąki kukurydzianej

1/2 limonka

1 łyżka pokrojonej dymki

500 ml oleju do smażenia

**Marynata**:

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

1 łyżka **Sosu ostrygowego House of Asia**

1 jajko

**Sposób przygotowania:**

1. W misce wymieszaj składniki marynaty i przełóż do niej kurczaka, odstaw na 15 minut.
2. Następnie obtocz mięso w mące kukurydzianej, usmaż na rumiany kolor w głębokim oleju i przełóż na ręcznik papierowy.
3. Na patelnię wlej łyżkę oleju, pastę z chili, dodaj sos ostrygowy, sok z połowy limonki i całość wymieszaj z kurczakiem. Gotowe danie posyp dymką.

**Łódeczki ziemniaczane**

Ilość porcji: 4

Czas: 10 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki:**

2 saszetki **Pasty miso House of Asia**

100 g **Sosu tonkatsu House of Asia**

500 g ziemniaków

100 g masła

1/2 łyżeczki płatków chili

Olej do smażenia

2 łyżki posiekanej kolendry

2 łyżki startego parmezanu

**Sposób przygotowania:**

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, w osolonej wodzie. Wystudź, następnie pokój na ćwiartki lub ósemki (w zależności od wielkości ziemniaka).
2. W rondelku rozpuść masło, dodaj chili, pastę miso i dokładnie wymieszaj. Tak powstałą masą dodaj do ziemniaków i dokładnie wymieszaj całość.
3. Rozgrzej olej do temperatury 180℃, usmaż ziemniaki na złocisty kolor, wyłóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu. Następnie przełóż na talerz, polej sosem tonkatsu, posyp kolendrą i parmezanem.

**Mango margarita z marakują i sokiem z limonki**

Ilość porcji: 4

Czas: 5 minut

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 0

**Składniki**:

170 g **Pulpy z marakui QF**

1 puszka **Wody kokosowej** **QF** (może być każda woda- informacyjnie)

100 g **Pulpy z mango Alphonso QF**

30 g soku z limonki

10 g cukru

2 świeże marakuje do dekoracji

Kilka kostek lodu

**Sposób przygotowania:**

1. W misce wymieszaj pulpy, dodaj ¾ cukru, sok z limonki, wodę kokosową i całość dokładnie wymieszaj.
2. Ranty szklanek zwilż pozostałą z wyciśnięcia soku limonką, obtocz w pozostałym cukrze, następnie dodaj kostki lodu i rozlej do nich gotowy koktajl. Udekoruj marakują.

TIP: W wersji z alkoholem, dodaj 160 ml białego rumu.

**Pina Colada z mleczkiem kokosowym**

Ilość porcji: 4

Czas: 5 minut

Poziom trudności: 1

Poziom ostrości: 0

**Składniki**:

200 ml **Wody kokosowej z witaminą C QF**

200 ml **Mleczka kokosowego 17-19%** **House of Asia**

40 ml **Soku z limonki House of Asia**

500 ml soku z ananasa

Kilka kostek lodu

**Sposób przygotowania:**

1. Wymieszaj w dzbanku wszystkie składniki koktajlu, a następnie rozlej do szklanek z lodem.

TIP: W wersji z alkoholem, dodaj 160 ml Malibu.

**Sałatka z mango i krewetkami**

Ilość porcji: 1

Czas: 20 minut

Poziom ostrości: 2

**Składniki:**

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

1/2 czerwonej cebuli pokrojonej w piórka

4 pomidorki cherry

2 łodygi selera naciowego pokrojone w zapałki

1 sałata rzymska baby

6 oczyszczonych krewetek 16/20

1 łyżka pokrojonej kolendry

5 g mielonych orzeszków ziemnych

1/2 średnio dojrzałe mango pokrojone w grubsze zapałki

**Sos:**

2 łyżki **Pulpy mango Alphonso QF Quality Food**

1 łyżeczka **Musztardy dijon Maille**

2 łyżki soku z **Młodego imbiru do sushi różowego House of Asia**

1 łyżki oliwy z oliwek

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj sos: wymieszaj dokładnie wszystkie jego składniki.
2. Krewetki zblanszuj we wrzącej wodzie przez 2 minuty, a następnie zahartuj w wodzie z lodem.
3. W dużej misce wymieszaj mango, cebulę, seler naciowy, pomidorki, imbir marynowany oraz kolendrę, następnie dodaj orzeszki i delikatnie wymieszaj całość z krewetkami i sosem. Gotową sałatkę ułóż na liściach sałaty.

**Skrzydełka z kurczaka z chutneyem mango**

Ilość porcji: 2

Czas: 10 minut

Poziom ostrości: 0

**Składniki**:

100 g **Mango chutney** **House of Asia**

2 łyżki **Sosu ostrygowego House of Asia**

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

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

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

12 skrzydełek z kurczaka

1 jajko

1 łyżka pokrojonej zielonej dymki

1 litr oleju do smażenia

**Sposób przygotowania**:

1. Skrzydełka pokrój na trzy części, lotki odetnij i odłóż (możesz wykorzystać je do przygotowania bulionu), a w pozostałych dwóch częściach ściągnij mięso nożem do dołu, tak aby powstała kulka na dole kości, a całość przypomniała dzwonek.
2. Tak przygotowanego kurczaka zamarynuj w sosie sojowym i ostrygowym.
3. Następnie mięso obtocz w roztrzepanym jajku, panko i uformuj z mięsa kulkę. Smaż na głębokim tłuszczu na rumiany kolor przez około 5 minut. Gotowe „dzwoneczki” przełóż na ręcznik papierowy i odsącz z nadmiaru tłuszczu.
4. Gotowe danie posyp dymką i podawaj z chutneyem mango oraz słodkim sosem sojowym.

**Spring Rolls z tofu i warzywami**

Ilość porcji: 1

Czas: 10

Poziom ostrości: 0

**Składniki**:

6 arkuszy **Papieru tapiokowego do sajonek House of Asia**

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

3 łyżki**Sosu satay Ros Thai Thai**

150 g tofu

6 małych liści sałaty (np. lodowej)

1/2 czerwonej cebuli pokrojonej w cienkie piórka

1/2 marchewki pokrojonej w cienkie słupki

1/2 małej czerwonej papryki pokrojonej w słupki

1/2 ogórka pokrojonego w słupki

Kilka łyżek poszatkowanej czerwonej kapusty

1 ½ łyżki oliwy z oliwek

Kilka gałązek kolendry

**Sposób przygotowania:**

1. Zamarynuj cebulę w sosie sojowym.
2. Tofu pokrój na plastry i usmaż na oliwie, na złocisty kolor.
3. Na papierze układaj kolejno: sałatę, tofu, marchew, kapustę, ogórka, paprykę, cebulę i kolendrę.
4. Zwiń w cienki krokiet, czyli w rulon o szczelnie zamkniętych na brzegach.
5. Gotowe spring rollsy podawaj z sosem orzechowym satay.

**TORTILLA Z SZARPANYM JACKRUITEM I WARZYWAMI**

Liczba porcji: 4

Poziom ostrości: 1

Czas przygotowania: 15 min

Poziom trudności: 1

**Składniki**:

1 puszka **Jackfruita zielonego szarpanego QF**

4 **Wrapy pszenne Casa de Mexico**

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

Ulubione warzywa: np. cebula, kapusta, papryka, marchewka, pak choi

2 łyżki oleju rzepakowego lub ryżowego

3 łyżki wody

Szczypta soli

**Sposób przygotowania:**

1. Jackfruita przełóż na sitko, odcedź z zalewy i przepłucz dokładnie pod bieżącą wodą. Odciśnij nadmiar wody i przełóż do miseczki.
2. Pokrój warzywa w drobne paski.
3. Rozgrzej olej na patelni, następnie dodaj pokrojoną cebulę i lekko podsmaż. Następnie dodaj jackfruita i smaż do lekkiego zbrązowienia, od czasu do czasu mieszaj całość.
4. W osobnej miseczce wymieszaj sos do kaczki po pekińsku z wodą. Tak rozrobiony sos dodaj na patelnię, wymieszaj z jackfruitem i cebulą.
5. Po chwili dodaj resztę warzyw i smaż jeszcze ok. minuty, pod koniec dopraw do smaku szczyptą soli.
6. Na każdej połowie tortilli ułóż farsz, następnie złóż je na pół i jeszcze raz na pół, tak aby powstał trójkąt.
7. Tak przygotowane wrapy podgrzej na patelni grillowej lub w opiekaczu.