**Śledzie z suszonymi pomidorami na ostro**

Ilość porcji: 4

Czas: 20 minut

Poziom ostrości: 2

**Składniki**:

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

3 łyżki **Musztardy starofrancuskiej Dijon**

2 łyżki ogórka kiszonego pokrojonego w kostkę

8-10 filetów śledziowych Matias w solance

6-8 suszonych pomidorów pokrojonych w paseczki i 1 łyżka oliwy z zalewy

2 średnie szalotki pokrojone w piórka

2 łyżki szczypiorku drobno pokrojonego

Pieprz do smaku

Woda z cytryną do namoczenia śledzi

**Sposób przygotowania:**

1. Śledzie mocz w wodzie z cytryną przez około godzinę, następnie wyjmij i osusz ręcznikiem papierowym, pokrój na średniej wielkości kawałki i przełóż do szerokiej miski. Dodaj szalotkę, pomidory, ogórki, musztardę, pastę chili, dopraw pieprzem i całość wymieszaj.
2. Pod koniec dodaj szczypiorek oraz oliwę z suszonych pomidorów, ponownie wymieszaj i odstaw na minimum 2 godziny, aby smaki się przegryzły (najlepiej na noc).

**TIP**: Gotowe danie podawaj z ugotowanymi ziemniakami.

**Tatar ze śledzia z jalapeno**

Ilość porcji: 4

Czas:15 minut

Poziom ostrości: 2

**Składniki:**

1 łyżka drobno pokrojonej **Papryki Jalapeno zielonej krojonej Casa de Mexico**

3 łyżki ogórka pokrojonego w kostkę

200 g marynowanych filetów śledziowych

1 cebula pokrojona w drobną kostkę

1 łyżka posiekanej kolendry

4 łyżki oliwy z oliwek

Pieprz do smaku

**Sposób przygotowania:**

1. Filety odsącz, osusz na papierowym ręczniku i pokrój w kostkę 1x1 cm, przełóż do miski, dodaj ogórka, kolendrę, jalapeno oraz oliwę, całość delikatnie wymieszaj.
2. Cebulę sparz wrzątkiem i wystudź, następnie dodaj do śledzi, dopraw pieprzem, wymieszaj.

**Pasztet z fasoli z grzybami**

**Ilość porcji: 4**

**Czas: 20 minut**

**Poziom ostrości: 0**

**Składniki**:

50 g **Panierki Panko** **House of Asia**

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

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

500 g **Czarnej fasoli** **Casa de Mexico**

2 cebule drobno posiekane

3 jajka

100 g odciśniętej kiszonej kapusty

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

1/2 łyżeczki majeranku

Sól i pieprz do smaku

Olej do smażenia

Odrobina masła do wysmarowania formy

100 g wody

**Sposób przygotowania:**

1. Panko zmiksuj w blenderze z 4 suszonymi grzybami. Na oleju podsmaż cebule, pastę z czosnku i kiszoną kapustę, podlej wodą i duś przez około 10 minut, aż woda całkowicie odparuje. Pozostałe grzyby zalej zimną wodą i gotuj do miękkości przez 30 minut, odcedź, pokrój w drobną kostkę, dodaj do kapusty i smaż całość kilka minut.
2. Fasolę zmiksuj z jajkami i odrobiną wody, dodaj do kapusty z grzybami, wymieszaj, na końcu dopraw gałką muszkatołową, majerankiem oraz solą i pieprzem.
3. Formę do pieczenia wysmaruj masłem i oprósz panierką panko z grzybami. Przygotowaną masę przełóż do formy. Piecz 40-50 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C (ustawionym na termoobieg). Po upieczeniu zostaw w formie do ostudzenia.
4. Pasztet podawaj na ciepło lub zimno z sosami lub warzywnymi konfiturami.

**Azjatycka Ryba po Grecku**

Ilość porcji: 4

Czas: 35 minut

Poziom ostrości: 2

**Składniki**:

2 łyżki **Pasty miso House of Asia**

230 g **Sosu do Taco Casa de Mexico** lub passaty pomidorowej

600 g filetu z dorsza lub mintaja pokrojonego w około 3 cm kawałki

1 średnia marchewka

1 średnia pietruszka

1 mały seler

2 średnie cebule

Mąka do smażenia

Oliwa z oliwek do smażenia

Sól, pieprz do smaku

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

**Sposób przygotowania:**

1. Pastę miso zmieszaj z niewielką ilością wody i posmaruj nią rybę, dopraw delikatnie solą, pieprzem, następnie obtocz w mące i usmaż na rumiany kolor. Przełóż rybę na papier i odsącz z nadmiaru tłuszczu, gdy ostygnie przełóż do półmiska.
2. Marchewkę, pietruszkę, cebulę oraz selera obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Rozgrzej oliwę w rondlu, przełóż warzywa, następnie dodaj sól, pieprz i delikatnie podsmaż, aż się zrumienią. Gdy będą już miękkie dodaj sos do taco. W razie potrzeby dopraw jeszcze solą i pieprzem.
3. Gorące warzywa przełóż na półmisek z usmażoną wcześniej rybą. Pozostaw do wystudzenia. Podawaj z natką pietruszki.

Tip: Potrawę najlepiej przygotować z wyprzedzeniem, najlepiej dzień wcześniej, aby potrawa nabrała smaku i sos z warzywny "przegryzł" się z rybą.

**Zupa grzybowa z makaronem Mie**

Ilość porcji: 4

Czas: 35 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

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

1/2 opakowania **Makaronu Mie gniazda** **House of Asia**

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

1-2łyżki **Sosu sojowy grzybowy** **House of Asia** do smaku

1 łyżka **Pasty Miso** **House of Asia**

500 ml bulionu warzywnego

1 cebula pokrojona w kostkę

2 łyżki oliwy z oliwek

Pieprz czarny do smaku

4 łyżki posiekanego szczypiorku

**Sposób przygotowania:**

1. Grzyby shiitake namocz w zimnej wodzie, następnie zagotuj, wystudź i pokrój w paski.
2. Do garnka wlej oliwę, podsmaż pastę miso z pastą z czosnku, cebulą, dodaj grzyby i wymieszaj. Następnie wlej bulion, grzybowy sos sojowy i gotuj na średnim ogniu przez 15-20 minut.
3. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
4. Gotową zupę dopraw pieprzem, podawaj z makaronem oraz świeżym szczypiorkiem.

**Barszcz czerwony z grzybami shiitake**

Ilość porcji: 4

Czas: 20 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki:**

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

3-4 łyżki **Sosu sojowego jasnego** **House of Asia**

4 łyżki **Octu ryżowego House of Asia**

2-3 ząbki czosnku pokrojonego na pół

2 l wody

2 kg buraków

1 średni seler

2 jabłka (najlepiej kwaśne)

2 cebule przekrojone na pół

5 ziaren ziela angielskiego

4 liście laurowe

10 ziaren pieprzu czarnego

2 goździki

2 łyżki suszonego majeranku

Sól i pieprz do smaku

**Sposób przygotowanie:**

1. Do garnka wlej 2 l wody, dodaj suszone grzyby shiitake, cebulę oraz czosnek, doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu przez około 20 minut. Następnie dodaj do wywaru liście laurowe, ziele angielskie i pieprz w ziarnach, gotuj 30-40 minut.
2. Buraki oraz selera obierz ze skórki, pokrój w cienkie półplastry, następnie jabłka (razem ze skórką) pokrój również w cienki plastry i przełóż wszystko do garnka z grzybami, zagotuj. Dodaj ocet, goździki i gotuj na minimalnym ogniu przez kolejne 30 minut. Pod koniec dodaj majeranek oraz sos sojowy.
3. Przed podaniem barszcz przecedź, wyjmij grzyby, pokrój w plasterki, wrzuć z powrotem i całość podgrzej. Spróbuj i w razie potrzeby dopraw jeszcze solą i pieprzem.
4. Barszcz najlepiej smakuje podany z pierogami, uszkami lub krokietami z kapustą.

**TIP:** Barszcz najlepiej ugotować dzień przed podaniem.

**TIP:** Aby nadać głębszego smaku możesz pod koniec gotowania dodać kilka łyżek zakwasu

buraczanego.

**Pierogi z grzybami i kapustą**

Ilość porcji: 6

CzasL 30 minut

Poziom ostrości: 1

Składniki:

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

2-3 łyżki **Sosu sojowego grzybowego** **House of Asia**

1 kg kiszonej kapusty

1 marchewka

1 pietruszka

6 cebul pokrojonych w kostkę

60 ml oleju lnianego

Sól, pieprz do smaku

Olej do smażenia

**Ciasto:**

600 g mąki pszennej

1/2 łyżeczki soli

400 ml wrzącej wody

50 g masła

**Sposób przygotowania:**

1. Grzyby zalej zimną wodą i odstaw na całą noc. Następnego dnia zagotuj je, dodaj obraną marchewkę, pietruszkę i gotuj, aż warzywa będą miękkie. Pod koniec dopraw solą i pieprzem.
2. Kapustę odciśnij i gotuj w 300 ml osolonej wody przez 45 minut, aż będzie miękka. Po tym czasie wystudź i dokładnie odciśnij.
3. Grzyby, marchewkę i pietruszkę wyjmij z wody (pozostały wywar możesz wykorzystać np. do zupy grzybowej), odciśnij z wody i razem z kapustą zmiel w maszynce do mięsa o bardzo dużych oczkach lub drobno posiekaj.
4. Na patelni rozgrzej olej, zeszklij 3 cebule i dodaj do reszty warzyw. Składniki farszu dobrze wymieszaj, całość dopraw solą, pieprzem i grzybowym sosem sojowym.
5. Mąkę przesiej przez sitko i przełóż do miski, dodaj sól. Włóż masło do gorącej wody, tak aby się roztopiło i stopniowo dodawaj do mąki, mieszając wszystko łyżką. Gdy ciasto nabierze jednolitej konsystencji przełóż je na blat podsypany mąką i zagniataj ciasto przez 10 minut, aż będzie gładkie i miękkie. Następnie przełóż do miski, szczelnie przykryj i odstaw na 30 minut.
6. Ciasto podziel na 4 części i kolejno wałkuj na cienkie placki. Małą szklanką wytnij kółeczka, na środek nałóż farsz, złóż na pół i zlep brzegi w pierogi. Gotuj w gorącej wodzie do miękkości przez około 3 minuty, a w międzyczasie zeszklij na oleju lnianym pozostałe 3 cebule.
7. Gotowe pierogi podawaj z cebulką.

**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 czosnku

15 g **Pasty miso House of Asia**

50 ml **Mleczka koksowego 23-26% Kara**

600 g filetu z dorsza

2 jajka

100 g maki pszennej

200 g liści szpinaku

10 pomidorków cherry przekrojonych na pół

500 ml oleju

Sól i pieprz do smaku

Szczypta cukru

**Składniki**:

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

**Pierś z kaczki w sosie imbirowym z pomarańczami**

Ilość porcji: 4

Czas: 30 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki:**

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

2 świeże piersi z kaczki

**Marynata**:

3 łyżki **Sosu Sojowego Grzybowego House of Asia**

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

1 łyżeczka **Przyprawy do kuchni chińskiej lub japońskiej House of Asia**

2 łyżki posiekanej kolendry

2 łyżki oliwy z oliwek

**Sos:**

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

1 łyżka miodu

1 pomarańcza pokrojona w cząstki (bez błonek)

250 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy

1 mała cebula pokrojona w kostkę

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej wymieszana z odrobiną wody

**Sposób przygotowania:**

1. Piersi kaczki osusz na ręczniku papierowym. Wymieszaj ze sobą wszystkie składniki marynaty. Skórę piersi ponacinaj w kratkę, a drugą stronę mięsa natrzyj przygotowaną marynatą. Zostaw w lodówce na kilka godzin (najlepiej na całą noc).
2. Mięso delikatnie wytrzyj z nadmiaru marynaty i połóż na patelni skórą do dołu, smaż na średnim ogniu do uzyskania złotego koloru, potem przełóż na drugą stronę i smaż kolejne kilka minut. Następnie przełóż piersi do naczynia żaroodpornego i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 6-8 minut. Po tym czasie wyjmij i pozostaw do odpoczynku na 5-6 minut. (Soki wytopione ze smażenia i pieczenia zostaw do sosu).
3. Przygotuj sos: w rondelku podgrzej miód, dodaj cebulę, pastę z imbiru i smaż 2-3 minuty. Następnie dodaj soki pozostałe z pieczenia mięsa oraz wyciśnięty sok z pomarańczy. Całość gotuj 5 minut i dodaj cząstki z pomarańczy. Na koniec zagęść sos skrobią ziemniaczaną.
4. Pierś z kaczki pokrój w plastry, polej przygotowanym sosem i udekoruj sezamem.

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

**Ilość porcji:** 2

**Czas:** 25 minut

**Składniki:**

6 łyżek **Sosu do kaczki po pekińsku** **House of Asia**

1 łyżka **Sezamu Białego House of Asia**

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

1 pierś z kaczki

Dymka pokrojona w słupki do dekoracji

Sól i pieprz do smaku

**Sałatka z buraków:**

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

1 ugotowany burak pokrojony w słupki

1 czerwona cebula pokrojona w piórka

4 cm białej części pora pokrojonej w słupki

Kilka liści sałaty rzymskiej pokrojonej w paski

1 łyżka marchewki pokrojonej w słupki

1 łyżka drobno posiekanej kolendry

2 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki szczypiorku

**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 2-3 łyżkami sosu do kaczki po pekińsku. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 6-8 minut (w zależności od jej wielkości). Po tym czasie wyjmij kaczkę i odstaw na kilka minut.
3. Warzywa na sałatkę wymieszaj i dopraw do smaku oliwą, imbirem, kolendrą oraz szczypiorkiem.
4. Wystudzoną pierś z kaczki pokrój w plastry. Talerz posmaruj delikatnie pozostałym sosem do kaczki po pekińsku, ułóż sałatkę, a na wierzch wyłóż plastry kaczki, całość posyp sezamem oraz dymką.

**Schab pieczony w całości faszerowany grzybami schiitake**

Ilość porcji: 6

Czas: 30 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**

½ łyżeczki uprażonego wcześniej **Sezamu Białego House of Asia**

1 łyżka **Marynaty do mięsa wieprzowego gochujang bulgogi BBQ O’Food**

1 kg schabu środkowego

2 cebule drobno pokrojone

3 łyżki oleju

2 łyżki drobno pokrojonego szczypiorku

1 żółtko

**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

**Sposób przygotowania:**

1. Wymieszaj w misce składniki marynaty i przełóż do niego schab, odstaw do lodówki na minimum godzinę, a najlepiej na całą noc.
2. Grzyby przepłucz pod bieżącą wodą, pokrój w drobną kostkę i podsmaż na oleju z cebulą, pastą z czosnku, pod koniec dodaj marynatę gochujang, 1 łyżkę szczypiorku oraz żółtko, całość wymieszaj i przełóż do rękawa cukierniczego.
3. Przy pomocy noża zrób kieszeń w schabie i napełnij ją farszem. Następnie obsmaż mięso na patelni z każdej strony na rumiany kolor, wstaw do piekarnika rozgrzanego do 160°C na około 60 minut.
4. Przygotuj sos: do rondla wlej sos teriyaki, wodę, pozostałość farszu i całość doprowadź do wrzenia.
5. Mięso wyjmij z piekarnika pokrój w plastry, polej sosem i posyp szczypiorkiem oraz sezamem.