

Prajitura sarata cu ridichi albe

written by Andreea



Oricat de ciudata v-ar parea aceasta denumire sau produsul rezultat intr-o prajitura sarata cu ridichi, va spun ca in China, acest preparat este tare iubit si este servit cu precadere in zilele de sarbatoare, in special in perioada Anului Nou Chinezesc.

Ok, si daca acum nu e Anul Nou Chinezesc si nu e nicio ocazie speciala, de ce postez chestia asta? Pentru ca am un motiv foarte intemeiat: vreau sa merg la Taste of London care va avea loc la...(exact Londra!) in perioada 17-20 noiembrie! Acum ceva timp Electrolux ne-a lansat provocarea *#electrolux-Gateste cu Electrolux la Taste of London* si pur si simplu nu am putut rata ocazia! Ceea ce este si mai frumos, este faptul ca noi, bloggerii am avut de ales sa ne inspiram din bucataria unuia dintre 11 chefi propusi de Electrolux. Si mare mi-a fost bucuria cand am vazut ca printre ei se numara si *Jeremy Pang!*

Oh, the joy!

Cine e Jeremy Pang? Unul dintre cei mai in voga si mai tineri chefi asiatici din Londra. Desi la inceput a terminat facultatea de biochimie si a lucrat pentru mai multe companii, iubirea lui pentru mancarea si traditia chineza a salasluit in el inca de cand era mic. Dupa ce a lucrat in mai multe restaurante, a avut ocazia sa-si faca specializarea si la Le Cordon Blue Institute. In 2009 si-a indeplinit cel mai mare vis si a infiintat School of Wok in Londra. In anii urmatiori, celebritatea lui a crescut vertiginos avand diferite aparitii in publicatii ca Sunday Times, BBC Good Food si ES Magazine.

In 2015 apare si cartea de bucate semnata de el, Chinese

Unchopped. O carte geniala cu poze exceptionale, tehnici foarte bine explicate si retete clasice chinezesti pe care le-a cules de-a lungul timpului de la membrii familiei sale.

De ce am ales Jeremy Pang? Evident pentru ca promoveaza bucataria asiatica, in special bucataria chinezeasca. Pentru ca este un om modest, dar foarte talentat, pentru ca nu-si uita traditiile si cultura, locul de unde a pornit de cand era mic. Pentru ca de multe ori aduce aminte de preparatele bunicii sale. Pentru ca are un zambet cald si sincer si pentru ca are un accent britanic delicios! :).

Dupa cum spuneam, multe dintre preparatele lui sunt clasice, dar reuseste intotdeauna sa le ofere o prospektime si o imagine aparte. Dupa cum el insusi a declarat, prajitura sarata cu ridichi este una dintre favoritele lui, mai ales ca bunica lui o pregatea foarte des. Tot el recunoaste, inasa, ca a incercat sa o pregateasca si el in cateva randuri, dar ca de cele mai multe ori nu i-a reusit. Asa ca, astazi, mi-am propus sa refac aceasta prajitura sarata in varianta mea, dar pastrand elementele ei de baza.



Ingrediente:

500 g ridiche alba daikon
50 g creveti uscati
6 ciuperci shiitake uscate
2 carnati chinezesti *la chang*
30 g fulgi ceapa prajita
200 ml apa
150 g faina de orez
50 g amidon de porumb
1 lingurita sare
1/2 lingurita piper alb
1 lingurita ulei de susan
50 ml ulei de arahide
pentru decor:
ceapa verde
coriandru proaspat
susan negru
sos chilli cu usturoi



Desi exista mai multe variante ale acestui tip de prajitura, ea necesita cateva elemente de baza care nu trebuie sa

lipseasca. In primul rand, ridichea alba sau ridichea daikon. A nu se confunda cu ridichea noastra neagra, care dupa ce este curatata, are miezul acela alb. Nu, nu este acelasi lucru. Cu toate acestea, nu trebuie sa va faceti probleme, acest tip de ridiche se gaseste si pe la noi in supermarket-uri si chiar si in piete.



Ciuperciile uscate shiitake. Au un gust mult mai pronuntat dupa ce sunt rehidratate in apa calda si dau o savoare aparte prajiturii.



Crevetii uscati. Ca si ciupercile shiitake uscate, ei se pastreaza mai mult timp in pungi sigilate si reprezinta o varianta rapida si comoda atunci cand ai nevoie de creveti proaspeti si nu ai la indemana. In plus, ofera o aroma mult mai puternica mancarii si o textura aparte dupa ce sunt rehidratati.



Carnatii chinezesti *la chang*. Se gasesc si in supermarket-urile chinezesti de la noi, in general la raionul de produse inghetate. Sunt carnati preparati dupa retete chinezesti, fara prea multe condimente, dar metoda lor de uscare este cu vant uscat. Daca va hotarati sa preparati prajitura sarata cu ridichi, va sfatuiesc sa incercat sa gasiti neaparat acest tip de carnati pentru ca nu prea pot fi inlocuiti cu alt tip de carnati romanesti.



Faina de orez si amidonul sunt deja cunoscute pe la noi, deci nu mai intru in detalii.

Fulgii de ceapa prajita se gasesc de asemenea in supermarket-urile chinezesti. Daca nu gasiti, ii puteti prepara singuri acasa tocand 6 cepe mari pe care le prajiti in ulei incins pana devin crocante.



Modul de preparare:

Pentru inceput, puneti ciupercile shiitake in apa fierbinte, lasati-le 30 de minute sa se rehidrateze, dupa care scoateti-

le din apa si stoarceti-le bine. NU aruncati apa!



Curatati ridichea alba si radeti-o pe razatoarea cu gauri mari.



Puneti ridichea intr-un wok impreuna cu cei 200 ml apa si lasati sa fiarba in jur de 10 minute pana ce ridichea se inmoaie.



Intre timp tocati ciupercile shiitake rehidratate, avand grija sa indepartati piciorusul lor, care este lemnos si necomestibil.



Tocati marunt crevetii si **un singur** carnat chinezesc.



Intr-un wok puneti carnatul tocat marunt si prajiti-l usor pana ce capata o aroma placuta.



Adaugati si crevetii tocati marunt si continuati sa sotati usor



continuati cu ciupercile shiitake



Caliti totul pret de 2-3 minute, indepartati de pe foc.



La sfarsit adaugati fulgii de ceapa prajita si amestecati usor.



Intr-un vas amestecati faina de orez impreuna cu amidonul, turnati peste acest amestec 100 ml din apa in care au fost rehidratate ciupercile.



Peste ridichea fiarta din tigaie adaugati uleiul de susan si amestecul de ciuperci si creveti obtinut mai devreme



Adaugati peste si amestecul de faina de orez si amidon. Veti obtine o compozitie putin mai groasa de consistenta unei ciulama de ciuperci.



Turnati compozitia intr-un vas de aluminiu sau de inox cu dimensiunea de 20x15 cm. Puneti vasul respectiv intr-un alt vas care sa incapa intr-un bain marin, sau intr-un cos de bambus special pentru aburi. Puneti la fiert pe aburi vasul pentru 40 de minute.



Lasati prajitura sa se raceasca complet, dupa care dati-o la frigider pentru cateva ore, sau cel mai bine peste noapte.



In acest moment, prajitura se poate consuma ca atare, insa marea majoritate a chinezilor, prefera sa o consume calda, si sa-i dea o nota crocanta. Prin urmare, taiati cubulete sau felii sau ce forme doriti voi din prajitura rece.

Incingeti uleiul intr-o tigaie. Prajiti pe toate partile bucatile de prajitura pana ce devin aurii si crocante.



Tocati si celalalt carnat chinezesc si puneti-l intr-o tigaie la prajit.



Scurgeti de ulei pe un prosop de hartie bucatelele de carnat si pastrati-le calde.



Pentru plating:



presarati ceapa verde pe farfuria de servit



picurati sosul iute pe farfurie si pe bucatile de prajitura



presarati bucatele de carnat prajite si seminte de susan negru.



Serviti cu placere si pofta!



Moale si cremoasa la interior, crocanta la exterior, iar pe deasupra sos picant !



Enjoy!