

Supa chinezeasca iute acrisoara cu taitei

written by Andreea



Dragii mei, iata ca vin cu prima mea postare in casuta noua! Si nu se putea altfel decat cu o reteta chinezeasca! :). De data aceasta va propun o supa iute acrisoara, delcioasa, care o sa va placa mult, chiar daca este pe baza de legume, fara carne! Spre deosebire de supa iute acrisoara clasica pe care o stiti demult si pe care am postat-o inca de la inceput, aceasta supa contine si taitei, deci este mult mai consistenta. Ca si inlocuitor al carnii puteti folosi cu succes ciupercile. Pot fi ciuperci uscate shiitake sau ciuperci proaspete enoki. In plus, taiteii sunt din cartofi! Da, exista un soi de taitei din cartofi care au o textura putin mai ferma decat taiteii obisnuiti. Daca nu gasiti taitei din cartofi, nu e nicio problema, puteti folosi cu succes taitei de orez sau din faina de grau. De data aceasta si eu tot taitei de grau am folosit. Importanta este supa si ceea ce contine ea!

Aceasta supa este specifica zonei Sichuan, mai ales pentru gustul ei picant si pentru nota acrisoara data de legumele murate care o insotesc.



Legumele chinezești murate, nu se aseamăna prea mult cu muraturile pe care cunoaștem noi, în afară faptului că sunt ușor acrisoare. Muraturile chinezești conțin legume precum muguri de bambus, varza, ridichi, ardei și diferite soiuri de frunze verzi care sunt sărate și condimentate, apoi lăsate la fermentat. În general aceste legume nu se consumă ca atare, ci se adaugă la supe sau mâncăruri pe bază de carne.



Ingrediente (pentru două porții):

- 2 manunchiuri taitei de grau sau de cartofi
- 2 linguri arahide prajite
- 1 legătura mică ciuperci enoki
- 2 catei usturoi
- 2 linguri legume chinezești murate
- 4 legături baby bok choy sau baby spanac

pentru fiecare bol de supă, următoarele ingrediente:

- 1/2 linguriță piper Sichuan macinat
- 1 lingură ulei de ardei iute
- 1 lingură otet de vin chinezesc
- 1 lingură sos de soia
- 1 linguriță ulei de susan



Folosiți arahide nesarate în coaja roșie pentru că au un gust mult mai bun. Cel mai indicat ar fi să le prăjiți singuri acasă într-o tigaită împreună cu câteva picături de ulei.

Puneți la fiert o oală cu apă și un praf de sare, aduceți apă la punctul de fierbere. Adăugați taiteii și amestecați ușor. Lăsați să fiarbă 2-3 minute până ce taiteii sunt fierti al dente, astfel încât să aibă o textură fermă. Pastrati apa în

care au fiert taiteii, adaugati bok choy si fierbeti 1 minut pana ce se inmoaie usor. Scoateti din apa cu ajutorul unei palete, repetati operatiunea si cu ciupercile enoki.

In cele doua boluri puneti ingredientele din lista: piperul Sichuan macinat, uleiul de ardei iute, otetul de vin, sosul de soia, uleiul de susan. Peste toate adaugati usturoiul zdrobit, apoi adaugati taiteii de grau fierti si scursi de apa.



Intr-o margine a bolului adaugati bok choy, intr-o alta margine ciupercile enoki, intr-o alta parte legumele murate. Luati cate 2 polonice de apa fierbinte din apa folosita la taitei. Zdrobiti arahidele prajite si presarati pe deasupra.



Amestecati usor cu ajutorul betisoarelor, astfel incat condimentele care se afla la baza bolului sa se distribuie uniform in toata supa.



Serviti fierbinte!



Gustul iute este dat de piperul Sichuan si uleiul de ardei iute, iar gustul de acrisor este dat de legumele murate si de otetul de vin chinezesc.



O sa va placa mult!



Enjoy!

