

KREWETKI Z MIRIN

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

12 sztuk / świeżych krewetek lub
250 g mrożonych krewetek
1 czerwona cebula
1 żółta papryka
½ sztuki / czerwonej słodkiej papryki
1 papryczka piri-piri
8 pomidorków koktajlowych
1 ząbek czosnku
1 dymka
Świeży imbir
Limonka
100 ml / Mirin
100 ml / sosu sojowego
1 łyżka / oleju sezamowego
Oliwa z oliwek

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Krewetki myjemy i obieramy – odrywamy głowy, zdejmujemy pancerzyki i usuwamy jelito. Pancerzyki i głowy proponuję wykorzystać na przygotowanie wywaru, który możecie wykorzystać do zupy rybnej lub sosu. Przepis na wywar znajdziesz tutaj.

Tak obrane krewetki dokładnie myjemy i osuszamy. Jeżeli używasz mrożonych krewetek – myjemy je.

LISTA ZAKUPÓW

12 świeżych krewetek

Czerwona cebula

Żółta papryka

Czerwona słodka papryka

Papryczka piri-piri

Pomidory koktajlowe

Czosnek

Imbir

Dymka

Limonka

Mirin

Sos sojowy

Olej sezamowy

Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Czosnek obieramy i drobno siekamy. Paprykę żółtą i czerwoną pozbawiamy gniazda nasiennego, myjemy i kroimy w słupki. Papryczkę piri-piri myjemy i kroimy. Dymkę myjemy i kroimy w słupki. Imbir obieramy – używamy ok. 4 cm kawałka i kroimy w słupki.

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek. Na rozgrzaną oliwę wrzucamy krewetki. Świeże krewetki smażymy 1,5 minuty z każdej strony, mrożone 2 minuty z każdej strony. Po tym czasie zdejmujemy krewetki z patelni na papierowy ręcznik.

Na tą samą patelnię wrzucamy pokrojoną żółtą i czerwoną paprykę, czerwoną cebulę, papryczkę piri-piri. Gdy cebula i papryka się zeszkłą (2 minuty) dorzucamy posiekany czosnek, imbir i dymkę. Po minucie dorzucamy przekrojone na pół pomidorki koktajlowe. Smażymy aż pomidorki będą się lekko rozpadać – ok. 3 minuty. W czasie, gdy warzywa się smażą wyciskamy sok z jednej limonki. Następnie dorzucamy do warzyw usmażone wcześniej krewetki. W osobnej misce łączymy składniki sosu: 100 ml Mirin (jeżeli nie mamy Mirin można użyć Sake i miodu), 100 ml sosu sojowego, sok z jednej limonki i łyżkę oleju sezamowego. Dokładanie mieszamy i wlewamy sos na patelnię. Całość smażymy tylko minutę.

Krewetki układamy na talerze i podajemy ze świeżą bagietką pszenną.