

Donburi krevettide ja kimchimajoneesiga

🕒 40 minutit

🌿 gluteenivaba

👤 kahele

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

1 dl *sushiriisi*
125 g tooreid puhastatud tiigerkrevette
1 muna
0,5 kurki
4 redist
2 roheline sibula vart
1 dl sojaube
redise- või brokolivõrseid
1 sl sojakastet

Kimchimajonees:
4 sl majoneesi
2 sl *kimchit*

Loputa riis sõelal ja pane potti 2 dl veega. Maitsesta kergelt soolaga ja lase keema tõusta. Kata pott kohe kaanega ja alanda kuumust miinimuni. Keeda 10 minutit. Seejärel võta pott tulelt ja lase veel 10 minutit kaane all tõmmata ja pehmeneda.

Kalla sojaubadele keev vesi ja lase neil 5 minutit seista. Loputa ja kurna.

Töötle majonees ja *kimchi* saumikseri abil ühtlaseks kastmeks.


Tükelda kurk ja viiluta redised.

Kuumuta kooritud krevette pannil vähese õliga u 5 minutit, kuni need on roosakad.

Kuumuta pannil veidi õli ja lisa muna ning soja. Sega kuumutades, kuni muna on tahenenud ja sega kiirelt läbi riisiga.

Lao kaussidesse riis, tõsta sellele köögiviljad, oad ja krevetid ning lisa kastet. Peale tõsta idud ja serveeri kohe.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

INSPIRATSIOON:

TOKUMARU

RETSEPTI
AUTOR:

