



PRZEPISY

Chashu – japoński duszony boczek (叉焼)

Wiktoria Górecka - 2018-03-16

Chashu to jeden z najłatwiejszych dodatków do ramenu, który smakuje równie dobrze z ryżem lub sam, podjadany łokomymi palcami tuż po wyjęciu z garnka. Długie gotowanie sprawia, że chashu rozplywa się, sprawiając nam tak rozkoszną przyjemność, że na chwilę zapominamy o grzesznie kalorycznym tłuszczu, z którego w przeważającej części się składa.

W Azji rozpowszechnione są różne wariacje na temat char siu – chińskiej pieczeni połyskującej idealnie czerwoną obwódką marynaty. Japończycy, przygotowując chashu, zrezygnowali z wielości przypraw i barwnej estetyki – nie oznacza to jednak spłaszczenia smaku, bo czasami mniej oznacza więcej.

Dlaczego lubię ten przepis? Jak na japońskie standardy kulinarne jest łatwy, „ludzki”, osiągalny dla każdego – nie wymaga wielu składników, skomplikowanych technik dopracowywanych miesiącami czy sprzętu made in Japan. Na dodatek zalewę do chashu można wykorzystywać wielokrotnie – po gotowaniu mrozimy ją, więc kolejne chashu powstaje właściwie bezwysiłkowo, a na dodatek jest jeszcze bardziej intensywne w smaku. Mogę Wam również zdradzić, że tę samą zalewę stosuję do marynowania jajek ajitsuke, które trafiają do ramenu. Takie 2 w 1 to ja rozumiem. 😊

**Kolejne chashu
powstaje
właściwie
bezwysiłkowo**



Chashu – japoński duszony boczek (叉焼)

Chashu – japoński duszony boczek (叉焼)

Składniki

- 1kg surowego boczku ze skórą (warto zwrócić uwagę na jakość wieprzowiny i poszukać świni złotnickiej, puławskiej czy mangalicy)
- 300ml ciemnego sosu sojowego (najlepiej japońskiego)
- 150ml sake (najlepiej japońskie, a nie produkowane w Chinach, można dodać białą wódkę w proporcji 1:1 z wodą, czyli 75ml wody i 75ml wódki)

- 50ml mirinu lub chińskiego wina Shaoxing
- 250 ml wody
- 60g cukru białego (jeśli używamy trzcinowego to należy dodać więcej)
- zielona część pora (ok. 15 cm)
- 4 ząbki czosnku
- 400g słodkich owoców (mango lub persymony, brzoskwinie, morele)
- sznurek do wiązania boczku



Chashu – japoński duszony boczek (叉焼)

Sposób przygotowania

1. Obierz czosnek i rozbij go bokiem ostrza noża, wyczyść dokładnie pora, rozkrój na pół wzdłuż, obierz owoce i pokrój w kawałki.
2. W garnku połącz ze sobą sos sojowy, sake, mirin, wodę oraz cukier i zagotuj.
3. W tym czasie zwiń boczek skórą na zewnątrz i zwiąż sznurkiem, aby podczas gotowania utrzymał jak najbardziej okrągły kształt. Możesz podsmażyć go, aby zamknąć pory, ale nie jest to konieczne.
4. Włóż go do zalewy, dodaj ząbki czosnku, pora i owoce.
5. Gotuj na niewielkim ogniu przez 2 godziny (czas dostosowujemy do grubości kawałka boczku), w początkowej fazie ściągając szumowiny.
6. Po tym czasie pozostaw w zalewie na minimum godzinę, a najlepiej na całą noc.
7. Podaj krojąc w cienkie plastry lub grubsze, które możesz zglazurować redukując zalewę na patelni.



Chashu – japoński duszony boczek (叉焼)

Podobne wpisy



**(Mini) encyklopedia stylów
ramenu**



Arigator kontratakuje!



**5 najlepszych ramenów w
Warszawie**

◀ Poprzedni Wpis
Saigonka - kuchnia z południa Wietnamu

Następny Wpis ▶
Słownik ramenu

 **boczek / chashu / Japonia / mięso / Ramen**



© 2019 Pyza made in Poland. Wszelkie prawa zastrzeżone.