

DORADA PIECZONA W PERGAMINIE

(dla 4-6 osób)



2 dorady (po 500 g), oliwa, 1 drobno posiekana łydga trawy cytrynowej (lub 2 łyżki skórki otartej z cytryny), starty kawałek (2 cm) imbiru, 2 dymki, 1 czerwona papryczka chilli, 2 łyżki białego octu winnego lub ryżowego, 4 łyżki sosu sojowego, garść kolendry, limonka do podania

■ Układamy ryby na posmarowanym oliwą pergaminie – każdą na osobnym kawałku. Do brzuchów ryb wkładamy 2/3 trawy cytrynowej i nieco imbiru. Resztę trawy mieszamy z pozostałym imbirem, posiekanymi dymkami i chilli. Mieszaninę rozkładamy na wierzchu ryb, polewamy octem i sosem sojowym. Zawijamy ryby w pergamin, tak aby powstały paczuszki, układamy na blasze i pieczemy 20 minut w 200°C. Rozwijamy z pergaminu, posypujemy listkami kolendry i skrapiamy sokiem wyciśniętym z limonki.

MAŁŻE W OSTRYM SOSIE Z TEQUILĄ

(dla 4 osób)



80-100 g masła, 5 ząbków czosnku, 3/4 szklanki pomidorów pokrojonych w kostkę (mogą być z puszki), 3-4 cebulki dymki, 3-4 łydgi selera naciowego, 1-2 papryczki chilli (pokrojone na kawałki; jeśli nie lubimy zbyt ostrego smaku, wyrzucamy pestki), 1/4 szklanki białej tequili,

2 łyżki soku z limonki, 600-700 g oczyszczonych małży

■ Roztapiamy masło, wrzucamy rozgnieciony czosnek, smażymy niecałą minutę. Dodajemy pomidory, pokrojone w krążki dymki, plasterki selera, chilli, tequilę i sok z limonki. Mieszamy i wkładamy małże. Przykrywamy i pozostawiamy na ogniu przez 6-7 minut, co jakiś czas delikatnie potrząsając garnkiem. Wyjmujemy małże na półmisek, a sos cedzimy i gotujemy jeszcze chwilę bez pokrywy, aby się trochę zredukował i zgęstniał. Przyprawiamy solą i pieprzem, polewamy małże i podajemy.