



## Varga Dániel-Aum Étterem

*Fúziós konyha/európai-távolkeleti*

### **Khao pad tohu:**

Jázmin rizs 1kg  
Tojás 10db  
Étolaj 1dl  
Halszós 3dl  
Szója szósz 3dl  
Fokhagyma 2gerzd  
Chili 3db  
Lime 10db  
Koriander 30gr  
Sárgarépa 4db  
Kaliforniai paprika trikolor 1,1,1 db  
Salottahagyma 200gr  
Paradicsom 4db  
Barna cukor 100gr  
Osztriga szósz kB 3dl  
Só  
Tofu 1kg

A jázmin rizst megmossuk háromszor és 1.5 mennyiségű vízzel megfőzzük. Ez forrástól számítva kb. 8 perc, néha kevergetve. Majd letakarjuk és pihentetjük.

A zöldségeket megpucoljuk (sárgarépa, kaliforniai paprika, salottahagyma), apró kockára vágjuk, majd keverő tálba rakjuk. A paradicsomot magház nélkül szintén apró kockára vágjuk. Hozzá adjuk a többi zöldséghez, a zúzott fokhagymát szintén a zöldségekhez adjuk. A főzött rizst összekeverjük, vigyázva, hogy ne legyen darabos. Tojást felferünk és villával kikeverjük úgy, mintha rántottát készítenénk. A Wok-ot felhevítjük, és olajat öntünk bele. A tojást beleöntjük és gyors keveréssel sütjük. Majd hozzá adjuk a rizst, a zöldséget, és a rusztikusra vágott koriandert. Közben levesszük a tűzről és hozzá adjuk a szója szósz, hal szósz, osztriga szósz és barna cukrot. Magas hőfokon készre sütjük közben keverve és rázva. Lime facsart levét, halszószt, szójaszósz és apróra vágott chilit keverünk ki egy kisebb edényben. A tofut serpenyőben körbe sütjük. A rizst a sült tofival és chilis lime levéllel találjuk.