

MATKUSTETAAN NÄIDEN MAKUJEN AVULLA KIINAAN ASTI. TÄSSÄ PERINTEIKKÄÄSSÄ RESEPTISSÄ KÄYTÄÄN VASTUULLISTA PALLASTA JA SEN ON LUONUT MALESIALAINEN KOKKI OTTO GOH.



PALLASFAKTA

PALLAS KUULUU KOLMEN SUUREN KAMPELAKALAN RYHMÄÄN OIKEASILMÄKAMPELOIDEN HEIMOSSA. NÄMÄ OVAT TYNNENMEREN-, ATLANTIN JA GRÖNLANNINPALLAS.

RAAKA-AINEET

- 400g MSC-sertifioitua pallas (tai vastaavaa kiinteää valkoista kalaa)
- 500ml vettä, johon on sekoitettu 10g suolaa
- 3 herkkusientä siivuina
- gojimarjoja, liotettuna
- 2 kevätsipulia, pilkottuna
- 50g raastettua inkiväätä
- 80ml kiinalaista riisiviiniä

- 30ml vettä
- 100g soijakastiketta
- 15g sokeria
- kevätsipulisuikaleita
- kevätsipuliöljyä*
- korianteria

*Jos et löydä kevätsipuliöljyä, voit korvata sen seesamiöljyllä tai oliiviöljyllä.

Muista valita sininen kalamerkki!



1. Siivuta pallas noin 45 asteen kulmassa siivuiksi.
2. Liota kalaa suolavedessä noin 10-15 minuuttia ja kuivaa ne sitten paperilla ja aseta lautaselle.
3. Lisää sienet, gojimarjat, raastettu inkivääri ja kevätsipuli kalan päälle.
4. Sekoita kiinalainen riisiviini, soijakastike, sokeri ja vesi.
5. Kaada kastike kalan päälle.
6. Höyrytä kalaa noin 8 minuuttia korkeassa lämpötilassa. Käänä sitten lämpö pois päältä, mutta pidä kansi vielä kiinni ja anna kalan levätä höyryssä noin 2-3 minuuttia.

HÖYRYTETYT PALLASFILEET KIINALAISISSA RIISIVIINISSÄ



RESEPTI: OTTO GOH

KEITTIÖPÄÄLLIKKÖ KERRY
HOTEL SHANGHAI, PUDONGISSA -
OSA SHANGRI-LA HOTEL & RESORT
GROUP LIMITEDIÄ.



VALMISTUSAIKA
20 MIN



KAHDELLE
2