

CARNE DE VACA COM SÉSAMO E MASSA DE ARROZ



Revista
Out. | Nov. 10

Fotos: Melanie Maps
Chef: Alison Buechner Hojbjerg

PARA 3 PESSOAS

WRAPS DE CAMARÃO SEM GLÚTEN

Ingredientes: 250 g de camarões descascados • Malaguetas vermelhas grandes • Pepino • Cebolinhas • Folhas de lima Kaffir • Óleo de sésamo • Wraps de folhas de arroz • Hortelã fresca

Preparação: Corte as folhas de Kaffir, as malaguetas e as cebolinhas em tiras longas. Frite em óleo de sésamo durante aprox. 2 minutos • Adicione o camarão, um pouco de molho de soja e sumo de lima, e deixe cozer durante mais 2-3 minutos • Deixe arrefecer • Adicione as tiras de pepino e pique a hortelã • Embeba cada folha de arroz em água durante aprox. 30 segundos, seque numa toalha de cozinha, adicione um pouco de recheio e embrulhe em parcelas

CARNE DE VACA COM SÉSAMO E MASSA DE ARROZ

Ingredientes: 250 g de massa de arroz • 350 g de lombo de vaca (ou atum fresco) 1 chávena de sementes (pretas) de sésamo • Cebolinhas Malaguetas verdes e vermelhas • Ginger • Coentros frescos • Óleo de amendoim

Preparação: Ferva os noodles, escorra-os e mantenha-os quentes • Envolve os bifes nas sementes de sésamo e saltei-os numa frigideira • Remova, substitua pelas cebolinhas grosseiramente picadas e pedaços muito pequenos de gengibre/malaguetas, adicionando um fio de óleo e um pouco de sumo de lima • Deixe cozer durante aprox. um minuto • Corte a carne de vaca e coloque sobre os noodles • Adicione as cebolinhas • Salpique com os coentros frescos

PIK NAM PLA

Ingredientes: 5 colheres de sopa de molho de peixe • 2 colheres de sopa de molho de soja Tamari • Sumo de 1 lima • 8 malaguetas verdes e vermelhas pequenas • Gengibre ralado na hora • Coentros frescos

Preparação: Misture todos os ingredientes numa taça pequena e reserve enquanto cozinha o resto da refeição - o sabor melhora com o tempo, especialmente de um dia para o outro