

WEGAŃSKI „BEKON” RYŻOWY

by Dominika Molenda

50-60 pasków „bekonu” | 20 min

- 10-12 płatków papieru ryżowego

- sos:

- 1 łyżka oleju kokosowego (rafinowanego)
- 1 łyżka oliwy z oliwek extra vergine
- 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
- 0,5 łyżeczki ostrej wędzonej papryki (lub chilli, pieprzu)
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- 2 łyżeczki jasnego miso
- 2 łyżki gorącej wody
- 4 łyżki sosu sojowego



1. Przygotowanie sosu: Roztop olej kokosowy. Dodaj resztę składników, wymieszaj wszystko razem za pomocą trzepaczki.
2. Nalej zimną wodę do głębokiego talerza. Energicznie (bardzo krótko) zamocz 1 płatek papieru ryżowego, połóż go na desce do krojenia. Namocz kolejny płatek i połóż go na pierwszym, tak aby się skleiły. W ten sposób powstaje podwójna warstwa papieru ryżowego, która da przyjemne chrupiąco-ciągące odczucie gotowego produktu. Za pomocą nożyczek kuchennych potnij powstały podwójny papier ryżowy na paski.
3. Wyłóż blachy papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do 180 stopni C.
4. Przygotowanie właściwego „bekonu”: Przygotowane paski papieru ryżowego BARDZO energicznie zanurzaj w sosie, pozwalając spłynąć nadmiarowi – możesz to również robić za pomocą pędzelka kuchennego, ale tak jest szybciej. Sosu nie może być za dużo, ponieważ gotowy bekon będzie zbyt wilgotny i zbyt słony. Następnie przełóż gotowy pasek „bekonu” na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Piecz „bekon” przez około 7 minut.