



Azjatyckie makarony

10
VIRALOWYCH
PRZEPISÓW





CHIŃSKIE
BIANG BIANG

3



JAPCHAE

8

KIMCHI
CARBONARA

4



MAKARON JAK Z
CHIŃSKIEGO
BARU

9

SEZAMOWY
UDON

5



ORZECHOWY
MAKARON

10

SAŁATKA
VERMICELLI

6



WIEPRZOWINA
PO CHIŃSKU

11

MAKARON
STIR-FRY
Z WARZYWAMI

7



SAŁATKA
Z KREWETKAMI

12

Chińskie biang biang



4 porcje



20 minut



pikantne



ZOBACZ
PRZEPIS

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu ryżowego 10 mm House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 2 łyżeczki **Pasty Tahini QF Quality Food**
- 3-4 łyżeczki **Sezamu białego House of Asia**
- 2 łyżeczki **Chrupiącego chilli w oleju Ipincio**
- 100 g kapusty pak-choy
- Garść dymki drobno pokrojonej
- 4 ząbki czosnku drobno pokrojonego
- Ok. 4 cm kawałek imbiru drobno pokrojonego
- 50 ml oleju rzepakowego

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
Na 2 minuty przed końcem gotowania dodaj kapustę pak-choy, następnie odcedź.
2. W dużej misce umieść imbir, czosnek, białe części dymki, sezam, pastę tahini, chrupiące chilli w oleju i sos sojowy. Zalej całość wrzącym olejem (3-4 łyżki) i dokładnie wymieszaj.
3. Do miski z sosem przełóż makaron z kapustą i dokładnie wymieszaj.
Podawaj od razu.



TIP: Jeśli nie masz pod ręką świeżego imbiru, czosnku i chilli sięgnij po **Pastę z czosnku, imbiru i chilli House of Asia**.



Kimchi carbonara



4 porcje



20 minut



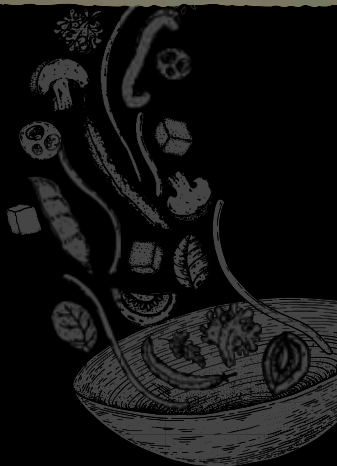
pikantne



ZOBACZ
PRZEPIS

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu Ramen House of Asia**
- 170 g **Kimchi House of Asia**
- 1 saszetka **Pasty Kimchi House of Asia**
- 100 g boczku wędzonego w plastrach
- Garść szczypiorku drobno pokrojonego
- 100 g parmezanu startego
- 4 żółtka
- 100 ml wody z gotowania makaronu
- 1/2 łyżeczki świeżo mielonego czarnego pieprzu



PRZYGOTOWANIE:

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
W międzyczasie do miski z żółtkami dodaj parmezan oraz pastę kimchi. Dodaj odrobinę wody z gotowania makaronu i energicznie wymieszaj.
2. Kimchi odcedź na sitku z nadmiaru płynu, następnie drobno posiekaj i przełóż do miski.
3. Boczek pokrój w kostkę i smaż na rozgrzanej patelni, aż stanie się chrupiący. Dodaj pokrojone kimchi, wymieszaj i odstaw.
4. Odcedzony makaron przełóż na patelnię z boczkiem i kimchi. Podgrzej chwilę. Następnie zdejmij z ognia, dodaj mieszankę jajeczną i energicznie wymieszaj.
5. Podawaj posypane świeżo mielonym pieprzem, szczypiorkiem i tartym parmezanem.



TIP: Jeśli lubisz bardziej kremową konsystencję sosu, dodaj na końcu łyżkę **Mleczka kokosowego House of Asia**, świetnie połączy składniki i lekko złagodzi smak kimchi.



Sezamowy udon



2 porcje



20 minut



pikantne

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu Udon Świeżego House of Asia**
- 1 łyżka **Pasty Tahini QF Quality Food**
- 2 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sezamu białego House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- Garść orzeszków ziemnych, posiekanych
- 1/3 ogórka zielonego, pokrojonego w cienkie zapałki
- Garść dymki, drobno pokrojonej

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odlej 50 ml wody z gotowania.
2. W dużej misce wymieszaj pastę tahini, sos sojowy, olej sezamowy, sezam i wodę z gotowania makaronu – tak, aby powstał kremowy sos.
3. Do miski z sosem dodaj gorący makaron i dokładnie wymieszaj. Przełóż do misek i posyp dymką, ogórkiem oraz orzeszkami ziemnymi.



TIP: Chrupiący czosnek Ipincio to dodatek, który potrafi zmienić każde danie. Dodaj go na końcu – podbije ostrość, doda chrupkości i nada makaronowi zupełnie nowy wymiar smaku.





Sałatka vermicelli



4 porcje



25 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu Vermicelli House of Asia**
- 2 łyżki **Pasty Tahini QF Quality Food**
- 2 łyżki **Octu ryżowego House of Asia**
- 4 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu sojowego jasnego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Chrupiącego chili Ipincio**
- 100 g piersi z kurczaka
- 2 ząbki czosnku drobno pokrojone
- 15 g orzeszków ziemnych

Ulubione warzywa takie jak:

- 1-2 łyżki **Fasolki edamame House of Asia**
- 1 średnia marchewka pokrojona w cienkie, długie paski
- 1/3 ogórka pokrojonego w cienkie paski
- 2-3 liście czerwonej kapusty drobno posiekanej

Ulubione zioła takie jak:

- Garść kolendry
- Kilka listków mięty drobno posiekanej
- Garść drobno posiekanej dymki

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie przelej zimną wodą, dokładnie odsącz i wymieszaj z połową oleju sezamowego. Potnij nitki makaronu nożyczkami i przełóż do dużej miski.
2. W osobnej misce przygotuj sos, mieszając: pastę tahini, ocet ryżowy, pozostały olej sezamowy, sos sojowy i drobno pokrojony czosnek.
3. Piers z kurczaka ugotuj we wrzącej wodzie. Po wystudzeniu porwij ją widelcem na cienkie paski i przełóż do miski z makaronem.
4. Dodaj do miski warzywa: edamame, marchewkę, ogórka, kapustę oraz zioła. Wlej przygotowany sos i dokładnie wszystko wymieszaj.
5. Na koniec posyp sałatkę orzeszkami ziemnymi i chrupiącym chili.

TIP: Nie masz czosnku? Użyj gotowej **Pasty z czosnku House of Asia**.



Makaron stir-fry z warzywami



2 porcje



25 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 100 g **Makaronu Mie House of Asia**
- 50 g **Kiełków fasoli mung House of Asia**
- 1 saszetka **Pasty Kantońskiej House of Asia**
- 2 łyżeczki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 20 g **Grzybów Shiitake w zalewie House of Asia**
- 2 łyżeczki **Chrupiącego czosnku w oleju Ipincio**
- 100 g tofu wędzonego, pokrojonego w drobną kostkę
- 1 cebula czerwona, pokrojona w drobną kostkę
- Garść dymki, drobno pokrojonej
- 3 łyżki oleju

PRZYGOTOWANIE:

1. Na patelni rozgrzej olej, podsmaż cebulę, tofu oraz grzyby shiitake na złoty kolor. Dodaj kiełki fasoli mung, wymieszaj i odstaw.
2. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Gdy będzie gotowy, przełóż go na patelnię. Dodaj pastę kantońską oraz 50 ml wody z gotowania makaronu, wymieszaj i smaż jeszcze przez 6–8 minut, cały czas mieszając. Pod koniec polej olejem sezamowych.
3. Gotowy makaron rozłóż na talerze, posyp dymką oraz dopraw chrupiącym czosnkiem w oleju.



TIP: Pamiętaj, że w przepisie możesz wykorzystać to, co masz w lodówce, np. podsmażoną cukinię, paprykę czy kawałki kurczaka. **Pasta kantońska House of Asia** świetnie połączy składniki i zawsze stworzy smaczny stir-fry.





4 porcje



20 minut



lekko pikantne

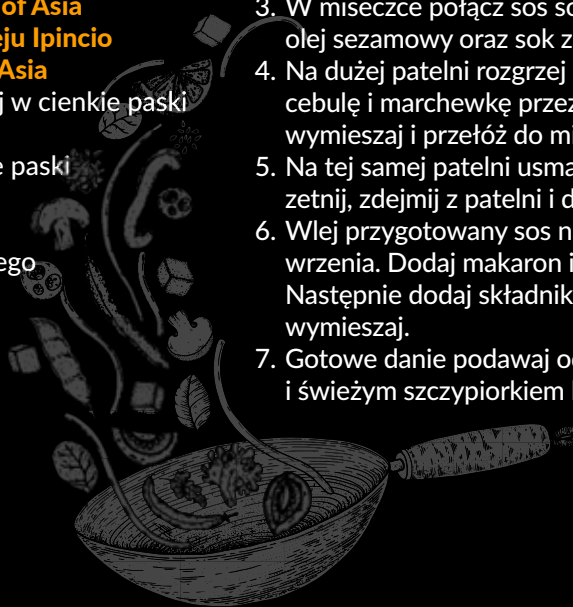
Japchae

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu z Batatów House of Asia**
- 100 g **Grzybów Shiitake w zalewie House of Asia**
- 4 łyżki **Sosu Sojowego jasnego House of Asia**
- 3 łyżki **Oleju Sezamowego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Chrupiącego chili w oleju Ipincio**
- 1 łyżka **Sezamu białego House of Asia**
- 150 g piersi z kurczaka, pokrojonej w cienkie paski
- 100 g szpinaku baby
- 1 marchewka, pokrojona w cienkie paski
- 2 łyżeczki cukru
- 1/2 cebuli, pokrojonej w piórka
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekanego
- 2 jajka
- Sok z 1/2 limonki
- Olej do smażenia
- Pieprz czarny do smaku
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- Garść kolendry (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. Grzyby shiitake pokrój w cienkie paski.
2. Makaron z batatów ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie przelej go zimną wodą i dobrze odsącz.
3. W miseczce połącz sos sojowy, cukier, odrobinę wody, olej sezamowy oraz sok z limonki.
4. Na dużej patelni rozgrzej olej, podsmaż kurczaka, grzyby, cebulę i marchewkę przez około minutę. Dodaj szpinak, wymieszaj i przełóż do miski.
5. Na tej samej patelni usmaż 2 rozmącone jajka jak omlet, zetnij, zdejmij z patelni i dodaj do warzyw.
6. Wlej przygotowany sos na patelnię i doprowadź do wrzenia. Dodaj makaron i gotuj, aż płyn się wchłonie. Następnie dodaj składniki z miski, podgrzej i dokładnie wymieszaj.
7. Gotowe danie podawaj od razu, posypując sezamem i świeżym szczypiorkiem lub kolendrą.



Makaron jak z chińskiego baru



4 porcje



25 minut



łagodne



ZOBACZ
PRZEPIS

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie **Makaronu Vermicelli szklistego House of Asia**
- 4 łyżki **Sosu Sojowego jasnego House of Asia**
- 3 łyżki **Sosu Sojowego ciemnego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu Ostrygowego House of Asia**
- 3 łyżki **Oleju Sezamowego House of Asia**
- 60 g **Kiełków Fasoli Mung House of Asia** (odsączonych)
- 1 łyżeczka **Przyprawy Kuchni Chińskiej House of Asia**
- 150 g mięsa z piersi kurczaka pokrojonego w cienkie paski

- 2 ząbki czosnku drobno posiekanego
- Kawałek imbiru drobno pokrojonego
- 2 jajka
- 1 cebula czerwona drobno pokrojona
- 1 marchewka pokrojona w cienkie zapałki
- 1/2 czerwonej papryki pokrojonej w paski
- Garść dymki drobno pokrojonej
- Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron zalej wrzątkiem i odstaw na około 7–10 minut, aż zmięknie. Odcedź i potnij nożyczkami.
2. Przygotuj sos. W misce połącz sos sojowy jasny i ciemny, sos ostrygowy, olej sezamowy, 4 łyżki wody oraz 1 łyżkę cukru. Dokładnie wymieszaj. Kurczaka zamarynuj w kilku łyżkach sosu i odstaw na minimum 5 minut.
3. Jajka roztrzep w misce.
4. Rozgrzej patelnię lub wok z olejem. Podsmaż cebulę, marchewkę, imbir i paprykę. Dodaj kurczaka z czosnkiem i dopraw przyprawą. Smaż przez kilka minut.
5. Przesuń składniki na bok patelni i wlej jajka, smaż do momentu ich ścięcia.
6. Dodaj makaron, kiełki i dymkę. Wlej sos i dokładnie wymieszaj. Smaż całość jeszcze przez 5 minut.
7. Podawaj od razu, na gorąco.



Orzechowy makaron



2 porcje



15 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 200 g **Makaronu Udon Świeżego House of Asia**
- 2 łyżki **Sosu Sojowego jasnego Thai Heritage** lub **Ros Thai Thai**
- 5 łyżek **Sosu Orzechowego Satay Ros Thai Thai**
- 1 łyżeczka **Chrupiącego Czosnku w oleju Ipincio**
- 200 g piersi z kurczaka
- 1/2 cebuli drobno pokrojonej
- 2-3 ząbki czosnku drobno posiekanego
- Garść dymki drobno pokrojonej
- Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Pokrój kurczaka w cienkie paski i zamarynuj w sosie sojowym. Odstaw na 10 minut.
2. Makaron udon zalej wrzątkiem i odstaw na 3 minuty.
3. Na rozgrzanej patelni podsmaż cebulę, dodaj kurczaka i smaż przez 3-4 minuty. Następnie dodaj czosnek oraz makaron i delikatnie wymieszaj z sosem orzechowym.
4. Gotowe danie przełóż na talerz, posyp dymką i polej chrupiącym czosnkiem.



TIP: Jeśli chcesz, żeby smak sosu był bardziej lekki i świeży, dodaj odrobinę **Soku z limonki House of Asia**.



Wieprzowina po chińsku



2 porcje



15 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 1/2 opakowania **Makaronu instant House of Asia**
- 1 saszetka **Pasty miódowo-czosnkowej House of Asia**
- 100 g **Warzyw do Woka House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy do kuchni chińskiej House of Asia**
- 150 g wieprzowiny (polędwiczka) drobno pokrojonej
- 1/2 marchewki pokrojonej w cienkie zapałki
- 1/2 cebuli pokrojonej w pióra
- Garść dymki drobno pokrojonej
- 3 łyżki oleju do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Pokrojoną polędwiczkę przetłóż do miski, dodaj 1 łyżkę oleju, 1/2 łyżeczki przyprawy i 1/2 łyżki pasty czosnek z miodem. Dokładnie wymieszaj.
3. Rozgrzej wok, podsmaż cebulę i marchewkę, dodaj mięso i smaż przez kilka minut.
4. Do podsmażonej wieprzowiny dodaj ugotowany makaron i warzywa do woka. Wlej pozostałą pastę i przyprawę. Wymieszaj całość i smaż jeszcze przez 2–3 minuty.
5. Gotowy makaron podawaj posypany świeżą dymką.



TIP: Do tego przepisu idealnie sprawdzi się również **Makaron świeży Udon House of Asia**. Świetnie chłonie smaki i jest ultraszybki w przygotowaniu.



Sałátka z krewetkami



2 porcje



25 minut



lekko pikantne

SKŁADNIKI:

- 1/2 opakowania **Makaronu ryżowego z czarnym sezamem House of Asia**
- 1 saszetka **Sosu Yakitori House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sezamu białego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Przyprawy kuchni chińskiej House of Asia**
- 1 łyżka **Chrupiącego czosnku w oleju Ipincio**
- 2 łyżki **Oleju sezamowego House of Asia**
- 1 łyżeczka **Sosu Sambal Olek House of Asia**
- 15 krewetek (rozmiar 16/20), obranych i oczyszczonych, pokrojonych na pół
- 10 pomidorków cherry, pokrojonych na połówki
- 1/2 czerwonej papryki pokrojonej w cienkie paski
- 1/2 cebuli drobno pokrojonej
- Kilka liści kolendry
- Sok z 1 limonki
- Olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie przelej go zimną wodą, wymieszaj z olejem sezamowym i za pomocą nożyczek potnij na mniejsze kawałki. Odstaw do miski.
2. Krewetki oprószyć przyprawą kuchni chińskiej i odstawić. Na rozgrzanej patelni podsmażyć cebulkę, dodać krewetki i smażyć przez około 2–3 minuty. Następnie dodać pokrojoną paprykę oraz sos yakitori. Smażyć krótko, po czym dopraw sosem sambal olek i skrop sokiem z limonki.
3. Do miski z makaronem dodać pomidorki cherry oraz usmażone krewetki z warzywami. Całość wymieszać.
4. Gotową sałatkę dopraw chrupiącym czosnkiem z chili, posyp świeżą kolendrą oraz sezamem. Podawać na zimno lub w temperaturze pokojowej.

TIP: Zamiast saszetki Yakitori możesz użyć **Sosu Teriyaki House of Asia**, sałatka zyska lekko słodki i karmelowy smak, który świetnie podkreśli delikatność krewetek i świeżość warzyw.



Chcesz więcej?

Zobacz inne e-booki

