OBSAH



ZÁKLADY 5

Tak chutná Asie 6

Důležité suroviny 8

RECEPTY

PŘEDKRMY A SVAČINY 14

Rujak bulung – salát z mořských řas 14

Kimčchi mandu – plněné taštičky 16

Samosy – křupavé zeleninové taštičky 18

Křupavé sýrové tyčinky 20

Krupuk – základní recept na krabí chipsy 22

VELKÉ SALÁTOVÉ MÍSY 24

Zelená asijská mísa 24

Nasi kerabu bowl –
modrá rýže se smaženým tofu 26

Nudlová mísa s lososem terijaki 30

Zlatá nudlová mísa 32

Tuňáková mísa s mangovým dresinkem 34

SUSHI 36

Základní recept na sushi rýži 36

Nigiri sushi 38

Gunkan s matjesem 39

Gunkan s pstruhem 39

Marinovaný losos 42

Z WOKU A HRNCE 44

Polévka wan tan 44

Nudlová polévka ramyun 46

Chop suey s kuřecím masem 48

Pikantní thajské kari se zeleninou 50

Korejské smažené kuře 52

DEZERTY 54

Bubur injin – černý rýžový pudink 54

Pisang goreng – smažené banány 56

Hotto keiki – japonské suflé lívance 58

Gulab jamun – šťavnaté mléčné kuličky 60

Laddu – kokosové kuličky 62



