

SPIS TREŚCI

8	WSTĘP
15	Jak czytać tę książkę?
17	Orientalne składniki – przewodnik
18	Sos sojowy
23	Sos rybny
23	Wegański sos bezrybny
23	Sos ostrygowy
24	Ocet ryżowy (jasny i ciemny)
24	Olej z prażonych ziaren sezamu
28	Pasta z tamaryndowca
28	Pasta gochujang
29	Pasta miso
31	Furikake
31	Cukier palmowy
32	PRZEPISY BAZOWE
37	Pasty curry
39	Czerwona pasta curry (prik gaeng ped)
40	Zielona pasta curry (prik gaeng kiew wan)
43	Pasta massaman curry
44	Pasta jungle curry (prik gaeng pa)
47	Dashi
50	Sos teriyaki z sezamem
53	Sos satay
54	Sambal matah
57	Masło spicy miso
58	Dżem chili
61	Syczuański olej chili
63	Kimchi
66	Podstawowy bulion drobiowy
69	Jajka do ramenu
70	Piklowane warzywa
73	Olej mayu z palonym czosnkiem
74	Pieczone pomidory do ramenu
79	Tempura
80	Szeroki makaron z papieru ryżowego
83	Marynowany czosnek z chili

85 AZJATYCKIE TAPASY

- 89** Smażone krewetki w młodym ryżu
- 92** Kukurydza z grilla z masłem miso, chili i limonką
- 95** Banh mi z bocznikami w trawie cytrynowej
i ciemnym sosie sojowym
- 98** Smażony tempeh w słodkim sosie sojowym
- 101** Bakłażany miso
- 105** Chrupiące tofu z dżemem chili i nowalijkami
- 109** Bao z kurczakiem KFC, spicy mayo i kwaśną cebulką
- 113** Sate lilit ayam

117 ZUPY

- 121** Assam laksa
- 125** Khao soi
- 131** Tantanmen ramen w 15 minut
- 135** Pho bo
- 139** Tom kha
- 143** Miso ramen
- 147** Niedzielny rosółek z wontonami

150 SAŁATKI

- 155** Som tum thai
- 159** Tajska sałatka makaronowa z dressingiem laab
- 162** Sałatka z gniecionego ogórka
- 165** Gado gado
- 169** Wietnamski coleslaw z kalarepą nom su hao
- 170** Sałatka z jedwabistego tofu
- 173** Wrapy z sałaty z kaczką i sosem hoisin
- 176** Sałatka z awokado, nori, jabłkiem i hibiskusowym dressingiem
- 179** Poke z tuńczykiem, mango i kimchi

182 DANIA Z RYŻEM

- 189** Pad kra pao
- 193** Nasi goreng
- 197** Panang curry
- 200** Okoń morski z grzybami
- 203** Wagyu yukhoe bibimbap, czyli bibimbap z tatarem
- 207** Pieczone curry massaman z jagnięciną
- 211** Nasi lemak
- 215** Chrupiący ryż z borowikami miso

218 MAKARONY

223 Pad thai

227 Makaron soba z awokado i krewetkami w dressingu
miso-marchwiowym

231 Katsu curry spaghetti z bakłażanem

235 Pad kee mao – drunken noodles

238 Kimchi carbonara

241 Kaeng pa – džunglowe curry z pulpecikami z cukinii
i noodlami vermicelli

245 Syczuańskie dan dan noodles

249 Bun bo nam bo

253 Yakisoba

256 CZASOUMILACZE

261 Ca phe trung – wietnamska kremowa kawa z jajkiem

265 Mitarashi dango

269 Truskawkowe matcha latte

273 Mango sticky rice z błękitnymi kwiatami klitorii

277 Ciasteczka z miso, toffi i czekoladą

281 Japońskie sufletopankejki z sosem na bazie matchy i białej czekolady

285 Witrażowe galaretki z wina choya z imbirowym melonem

291 PODZIĘKOWANIA

293 INDEKS SKŁADNIKÓW