

Свинина в соево-медовом маринаде с мисо-имбирным соусом и рисом жасмин

Вам понадобится

Свиная шея	400 г
Рис жасмин	150 г

Маринад

Соевый соус	35 мл
Рисовый уксус	17 мл
Мед	5 г
Кунжутное масло	5 мл

Соус

Светлая мисо-паста	25 г
Третий имбирь	2 г
Куриный бульон	50 мл
Мед	5 г
Сок лайма	15 мл
Соль, перец	по вкусу

Приготовление

- 1** **Маринад:** смешать соевый соус, уксус, мед и кунжутное масло. Свинину разрезать на 2 стейка, посолить, поперчить по вкусу и залить маринадом, тщательно перемешав.
- 2** **Вакуумирование:** свинину в маринаде поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3** Мариновать свинину в вакууме в холодильнике 1 час.
- 4** **Су-вид:** поместить пакет с мясом в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ВАКУУМ/СУ-ВИД, температуру 62 °С, время приготовления 2 часа 30 минут.
- 5** **Соус:** смешать мисо-пасту, имбирь, мед и бульон, прогреть до растворения мисо. Добавить сок лайма, приправить по вкусу.
- 6** **Гарнir:** отварить рис жасмин в подсоленной воде 15 минут.

**Свинина в соево-медовом
маринаде с мисо-имбирным
соусом и рисом жасмин**