

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 |
| Тертый 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 **Гарнир:** отварить рис жасмин в подсоленной воде 15 минут.

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