



Hozzávalók:

50 g szárított szeletelt shitake gomba, 1 kg csirkefelsőcombfilé, 5 dkg tisztított gyömbér, 8 gerezd fokhagyma, 1 nagy csomó újhagyma, 6 evőkanál olaj, 1 csapott kiskanál darált csilipaprika (Erős Pista), 1,5 kiskanál só, 3 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál fekete rizsecet (balzsamecet is lehet), 5 evőkanál sötét szójaszós, 5 evőkanál világos szójaszós, 5 evőkanál osztrigaszós, 2 púpozott evőkanál (4 dkg) étkezési keményítő

a körethez:

50 dkg jázminrizs, 3 evőkanál olaj, 1 púpozott kiskanál só

1. A rizst alaposan megmossuk, majd szűrőbetétbe töltve lecsöpögtetjük. 9 deci vizet fölforralunk. A rizst lábasban, az olajon kevergetve megforrósítjuk, megsózzuk, majd a vizet ráöntjük. Lefödve kis lángon addig pároljuk, míg a tetejéről a víz láthatóan elfő. Ekkor a tűzről lehúzzuk, és szorosan lefödve hűlni hagyjuk.
2. A szeletelt szárított gombát 1 liter langyos vízbe áztatjuk 30-40 percre. Ennek egy részét a gomba magába szívja, a többi pedig majd a mártásához kell. A combfilét 1,5 centis kockákra vágjuk. A gyömbért és a fokhagymát finomra aprítjuk, az újhagymát, miután a bajuszát és a szárvégeit levágtuk, zöldjével együtt vékonyan felszeleteljük.
3. Miután ez nagyobb mennyiség, és nem rendelkezünk otthon ipari erősségű tűzhellyel, ezért egy kicsit fordítunk az elkészítés menetén, hogy a hús jól megpirulhasson. A fele olajat wokban vagy nagy serpenyőben kb. 1 perc alatt megforrósítjuk, a fele húst rázogatva 2 perc alatt megpirítjuk benne. Átszedjük egy tálba. Az olaj másik felét is megforrósítjuk, mehet rá a csirke másik fele. Amikor 2 perc alatt ez is megpirult, hozzáadjuk a többi elősütött csirkét, majd mehet rá a gyömbér, a fokhagyma, és a darált csilipaprika. Együtt pirítjuk kb. 3 percig, közben a sóval ízesítjük.
4. A gomba áztatólevéből 2,5 decinyit ráöntünk, hozzáadjuk a gombát is, majd jöhet rá a cukor, az ecet, a kétféle szójaszós és az osztrigaszós. A gomba maradék áztatólevéből 2,5 decinyit a keményítővel simára keverjük, a gombás csirkéhez öntjük. 2 percig kevergetve főzzük, közben a gomba áztatólevének a maradékával beállítjuk a kívánt sűrűségét. Végül belekeverjük az újhagymát, és a tűzről lehúzzuk. A párolt rizsszel tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag (körettel): 816 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.