

Tajwańska zupa z wołowiną i makaronem

Składniki:

- 3 litry wody
- 0,5 kg wołowej pręgi lub żeber, koniecznie z kością
- 2 pomidory
- 3 duże marchewki
- około 7cm imbiru
- 2 średnie cebule
- 6 ząbków czosnku
- 3 gwiazdki anyżu
- laska cynamonu
- 8 goździków
- 2 suszone papryczki chili
- łyżeczka pieprzu
- łyżeczka czarnego pieprzu w ziarnach
- olej do podsmażenia składników
- 1/4 szklanki wina ryżowego np shaoxing w zastępstwie może być wytrawny wermut



Dodatki do zupy i doprawienia:

- chiński sos sojowy
- jakaś zielona roślina kapustna
- kolendra do przybrania
- plasterki świeżego chili do dodania ostrości

Przygotowanie:

Wołowinę obgotowujemy we wrzątku kilka minut, po czym wodę zlewamy i płuczemy garnek. Cebule kroimy na ćwiartki, czosnek rozgniatamy nożem. Imbir kroimy w plastry. Na średnim ogniu na rozgrzany olej wrzucamy cebulę, czosnek i imbir razem z przyprawami: anyżem gwiazdzystym, pieprzem, chili, czarnym pieprzem, goździkami i cynamonem. Smażymy kilka minut aż cebulka zacznie się rumienić na brzegach. Zalewamy przyprawę wodą i dodajemy obgotowaną wołowinę, marchewkę i obrane ze skóry pomidory. Gotujemy pod przykryciem na minimalnym ogniu ok 2 godzin. W połowie gotowania możemy już doprawić sosem sojowym. Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu, jeżeli użyjemy sałatę rzymską – wrzucamy ją do makaronu na ostatnią minutę gotowania. Rozkładamy makaron na miseczki, zalewamy bulionem, dodajemy do każdej miski wołowinę, marchewkę, sałatę rzymską, szczypiorek i po 2-3 plasterki chili i kilka listków kolendry.