

Křupavá surovina bez tápání



Plátky, nebo proužky?

Plátky drží tvar v kari a polévkách. Proužky se rychle prohřejí ve woku a dobře se promíchají s nudlemi. Konzervované výhonky slijte, propláchněte a nechte okapat.

Plátky

Do kari, polévek a pomaleji vařených jídel. V pokrmu zůstávají zřetelnější.

Proužky

Do stir-fry, nudlí a rychlých směsí. Snadno se propojí s ostatními surovinami.

Před vařením

Nálev slijte, výhonky krátce propláchněte a důkladně okapejte.

Čtyři praktická pravidla

1 Přidejte je později

Konzervované výhonky jsou tepelně zpracované; v rychlém jídle je stačí prohřát.

2 Osušte před wokem

Přebytečná voda ochladí pánev a místo opékání vznikne dušení.

3 Chuť stavte kolem nich

Hodí se k sójové omáčce, zázvoru, česneku, chilli, houbám i kokosovému mléku.

4 Čerstvé nejsou totéž

Syrové čerstvé výhonky nejezte; vyžadují oloupání, nakrájení a řádné povaření.

Tvary, balení a přímé odkazy



Které balení zvolit

227 g

Praktická velikost na jednu menší pánev nebo vyzkoušení receptu.

567 g

Větší balení pro rodinné vaření nebo více porcí.

Tvar

Proužky do woku, plátky do kari a polévek. Chuťově jsou podobné.

Pět variant bambusových výhonků

1

Twin Elephants proužky 227 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Twin Elephants plátky 227 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Spring Happiness proužky 567 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Spring Happiness plátky 567 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Twin Elephants plátky 540 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Rychlé tofu s bambusem a shiitake



Suroviny pro 4 porce

- 400 g pevného tofu
- 225–250 g slitých výhonků
- 150 g shiitake
- 1 červená paprika
- 2 lžice sójové omáčky
- 1 lžice rýžového octa
- česnek, zázvor, olej, jarní cibulka

Postup

1 Připravte

Výhonky slijte, propláchněte a osušte. Tofu osušte a nakrájejte, houby a papriku nakrájejte na podobně velké kusy.

2 Opečte tofu

Ve velké pánvi rozehejte olej. Tofu opečte ze všech stran dozlatova a odložte.

3 Restujte zeleninu

Na silném žáru krátce opečte shiitake a papriku. Přidejte česnek a zázvor.

4 Přidejte bambus

Vsypťte výhonky a 2–3 minuty prohřívejte. Vraťte tofu.

5 Dokončete

Přilijte sójovou omáčku a rýžový ocet, krátce promíchejte a podávejte s rýží.