

Sladká, slaná a výrazná



Hoisin je hotová koncentrovaná omáčka

Typická je hustá textura, sladko-slaná chuť a fermentovaný sójový základ. Hodí se jako dip, marináda i glazura, ale kvůli cukru se snadno připálí.

Dip

Použijte přímo nebo zředte rýžovým octem a vodou. Hodí se k závitkům, kachně a grilovanému masu.

Marináda

Smíchejte s vodou, sójovou omáčkou, česnekem nebo zázvorem. Nepřidávejte další cukr bez ochutnání.

Glazura

Nanášejte až ke konci pečení nebo grilování. Cukr zkaramelizuje rychleji než se maso propeče.

Čtyři praktická pravidla

1 Čtete etiketu

Receptury se liší. Sledujte sóju, pšenici, sezam, cukr, sůl a doporučené dávkování.

2 Začněte menší dávkou

Hoisin je koncentrovaná. Přidejte ji po lžících a chuť doladte až po promíchání.

3 Ředte podle použití

Pro dip stačí malé ředění, do marinády přidejte více tekutiny a pro glazuru ji ponechte hustší.

4 Chraňte před žárem

Při grilování a pečení potřete až na konci. V pánvi přidejte omáčku po opečení surovin.

Dip, marináda a glazura



Jak hoisin použít

K závitkům

Zředte trochou vody a rýžového octa. Arašídy přidejte až při podávání.

Do marinády

Smíchejte s česnekem, zázvorem a tekutinou. Sůl doladte až po ochutnání.

Jako glazuru

Potírejte až v poslední fázi tepelné úpravy, aby omáčka zhnědla bez spálení.

Doporučené produkty

1

Flying Goose Hoisin omáčka 200 ml

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Lee Kum Kee Hoisin omáčka 397 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Flying Goose Hoisin omáčka 455 ml

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Lee Kum Kee omáčka na pekingskou kachnu 383 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Golden Turtle Chef rýžový papír 500 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Kuře s hoisin glazurou



Suroviny · 4 porce

- 600 g kuřecích stehen bez kosti
- 3 lžíce hoisin omáčky
- 2 lžíce vody
- 1 lžíce rýžového octa
- 1 lžička sezamového oleje
- 2 stroužky česneku, paprika, jarní cibulka

Postup

1 Připravte kuře

Maso osušte a nakrájejte na stejnoměrné kousky. Papriku a jarní cibulku připravte zvlášť.

2 Smíchejte glazuru

Hoisin rozmíchejte s vodou, rýžovým octem, sezamovým olejem a česnekem.

3 Opečte maso

Kuře opečte po dávkách bez omáčky, aby se zatáhlo a nezačalo se dusit.

4 Přidejte zeleninu

Přidejte papriku a krátce ji opečte. Potom vraťte všechny kousky kuřete do pánve.

5 Dokončete glazurou

Vmíchejte omáčku a 1–2 minuty prohřívejte, až obalí maso. Podávejte s rýží a cibulkou.

Nejčastější chyba

Hoisin nepřidávejte na začátku prudkého opékání. Nejprve opečte maso, potom krátce zkaramelizujte omáčku na nižším žáru.