



ORZECHY W PIĘCIU SMAKACH

Składniki:

- 2 szklanki obranych fistaszków AROMAT,
- 50 ml jasnego sosu sojowego,
- 75 ml ciemnego sosu sojowego,
- 2 łyżki gruboziarnistego cukru,
- 6 filiżanek rosołu z kurczaka,
- 1 świeży korzeń imbiru, pokrojony na odcinki 0,5 cm,
- 1 cebulka dymka,
- 1 pałeczka cynamonu, ok. 5 cm,
- 1 łyżeczka przyprawy 5 smaków.

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki, prócz orzechów, połączymy i gotujemy aż zmniejszą objętość o 1/4.

Dodajemy orzechy i gotujemy jeszcze ok. 30 minut do momentu aż orzechy będą miękkie. W razie potrzeby możemy dodać wodę, aby orzechy były zanurzone.

Schładzamy, odcedzamy i podajemy. Danie możemy także jeść na zimno.