




Tajskie żeberka wołowe

Żeberka inaczej

 Czas na High: 4-6

 Czas na Low: 6-8

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 5 cm imbiru, tartego
- 50 g pęczek kolendry, łodygi i liście oddzielone
- 1 czerwona cebula, drobno posiekana
- 3 ząbki czosnku, rozgniecione
- 1 łyżka cukru jasnobrazowego
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 4 żeberka wołowe
- 1 łyżka sosu sojowego
- 50 ml sosu ostrygowego
- 1 kostka bulionowa z kurczaka
- 250 ml wody
- 3 gwiazdki anyżu
- 2 łyżki octu ryżowego
-
- Sałatka
- Odłożone liście kolendry
- 1 czerwona cebula cienko pokrojona w plastry
- 1 marchewka tarta
- 1 czerwona papryczka chili drobno posiekana
- 10 liści mięty, posiekanych
- 10 liści bazylii, posiekanych
- 1 łyżeczka sosu rybnego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 cytryna, sok
- 1 łyżeczka miodu
-



Wykonanie:

Zmiksuj imbir, łodygi kolendry, cebulę, czosnek i cukier, aby utworzyć pastę.

Podgrzej olej w misce DuraCeramic i smaż żeberka aż się zrumienią.

Dołóż pastę i delikatnie wymieszaj przez 2 minuty.

Dodaj do żeberek resztę składników, z wyjątkiem octu.

Przykryj pokrywką i gotuj na poziomie HIGH przez 4-6 godzin lub na poziomie LOW przez 6-8 godzin, aż mięso będzie miękkie.

Wymij mięso i gotuj sam sos z dodatkiem octu ryżowego, dopóki się nie zredukuje.

Wymieszaj składniki sałatki i podaj z żeberkami i sosem