

Gyömbéres ánizsos shiitake (3-4 személyre):

30 dkg shiitake gomba (letisztítva, tönkjét levágjuk és a kalapokat felszeleteljük)

10-15 cm-es gyömbérgumó szál, meghámozva, nagyon apró kockákra vágva

1 csapott kiskanál őrölt ánizs

1 csapott kiskanál őrölt fahéj

1 dl frissen csavar narancslé

50 g rizs szirup (vagy más szirup)

0,5 dl tamari szósz

3 evőkanál szezámolaj

2 nagyobb fej vöröshagyma félhold alakúra vágva (de lehet lila vagy fehér hagyma is)

1 vékonyabb aránylag kis palermo paprika (de lehet használni 2-3 nagyobb piros chili paprikát), letisztítva, csumáját, magjait és az ereit eltávolítva, apró csíkokra (0,5x1 cm-es) vágva

10 cm-es póréhagyma zöld (lehet újhagyma zöld is), letisztítva és apróra vágva

Egy kerámia serpenyőben a felszeletelt gombát és a gyömbért az olajon kb. 1 percig pirítjuk, majd hozzáadjuk az ánizst, a fahéjat, a rizs szirupot, a narancslevet és a tamarit, és fedő alatt kis lángon 15 percig pároljuk.

Majd közepes lángos hozzáadjuk a hagymát és a paprikát, 2-3 percig pirítjuk együtt, hogy a hagyma és a paprika megpuhuljon kissé, de roppanós maradjon. Ha kész, akkor lehúzzuk a tűzről és hozzákeverjük a felaprított póréhagyma zöldet. Egyből tálaljuk. (Rizzsel, gőzölt zöldségekkel, de akár bármilyen tésztával – üvegtészta vagy gluténmentes – is kitűnő.)