

Policzki wołowe w lokalnej interpretacji sosu hoisin

Składniki

- 1 kg** policzków wołowych
- 4** dymki z cebulkami
- 4** ząbki siekanego czosnku
- 4** śliwki węgierki wędzone
- 1** szklanka soku śliwkowego
- ½** szklanki sosu sojowego
- ½** szklanki octu ryżowego
- 2** łyżki pasty typu miso
- 1** łyżka oleju sezamowego
- 5** łyżeczek cukru brązowego
- 1** łyżka prażonego sezamu
- 2** łyżki masła klarowanego

Przygotowanie:

1. Przygotuj grill do grillowania metodą pośrednią
2. Włóż kociołek bez pokrywy i zaczekaj 10 minut, aż się nagrzej pod zamkniętą pokrywą grilla.
3. Policzki pozbaw błon i przekrój na pół. Rozpuść masło klarowane w rondelku Weber i smaż w nim policzki z obu stron. Dodaj cebulę i zeszklij ją wraz z policzkami.
4. Pozostałe składniki, poza olejem sezamowym, dodaj do naczynia i zamieszaj. Następnie nałóż na rondel pokrywkę i zamknij pokrywę grilla.
5. Raz na pół godziny mieszaj policzki, pamiętając, że pokrywkę naczynia możesz zdjąć, mając nałożone żaroodporne rękawice.
6. Duś policzki do miękkości przez ok. 4 godziny.
7. Pod koniec duszenia dodaj łyżkę oleju sezamowego.
8. Serwuj policzki np. z ryżem jaśminowym, posypane prażonym sezamem i siekanym szczypiorem z dymki.