



Салата с тофу

1. Нарезете 400г предварително измито тофу на плочки с дебелина около 1 см.
2. Смесете 2 с.л. соев сос, 2 с.л. мед и 4 смачкани скилидки чесън. Мариновайте тофуто в получената смес 2-3 минути.
3. Смесете **1 с.л. Chinese Spice Mix** с 1 с.л. царевично нишесте/брашно и в тях оваляйте оцеденото тофу.
4. В тиган загрейте на среден до силен огън 1 с.л. мазнина и разнесете. Гответе тофуто по 30 секунди на страна.
5. Сервирайте върху любимата си салата.

Свинско по сечуански

1. Нарезете на хапки 1 кг обезкостени свински гърди.
2. Сложете ги във вряща вода с нарязани на едро 1-2 стръка пресен лук, парче джинджирил и 5-6 скилидки чесън и гответе 5 минути след завиране.
3. Извадете месото от водата и го подсушете.
4. В тиган сложете 1 с.л. мазнина и загрейте на висока температура. Добавете месото и го запечатайте от всички страни до златисто.
5. Намалете котлона на ниска температура. Сипете **1 с.л. Chinese Spice Mix**, разбъркайте и добавете 50 г мед/кафява захар. Бъркайте докато месото се карамелизира от всички страни.
6. Сипете 150 мл соев сос и 60 мл бяло/оризово вино, разбъркайте и гответе до получаване на гъста глазура.
7. Добавете 1 ч.ч. вода, похлупете и гответе 45 минути на слаб огън. Разбърквайте през 10 минути и ако соса стане много гъст добавете още малко вода.
8. Отхлупете и ако соса не е добре полепнал по месото продължете да бъркате докато получите консистенция на течен мед.
9. Сервирайте месото върху ориз.