

## רכיבים:

בשר בקר-פילה, סינטה או אנטריקוט חתוך לקוביות בגודל 3X3 ס"מ

פילה סלמון חתוך לקוביות בגודל 3 ס"מ

חזה ברווז חתוך לקוביות בגודל 3X3 ס"מ

כנפי עוף

עוף טחון מעורב עם ביצה טרופה פלפל ומלח

2 ביצים עלומות (להכין ממש לפני ההגשה)

פטריות שיטאקי ללא הרגל

חצילים ננסיים מקולפים באופן גס או חלקי

אספרגוס עם רצועות ביקון או חזה אווז מעושן

לרוטב:

1 כוס רוטב סויה

8 כפות סוכר

4 כפות ג'ינג'ר מגורד

2 כפות שום כתוש

**אופן ההכנה:**

1. מכינים את הרוטב: מערבבים את כל חומרי הרוטב בסיר קטן ומביאים לרתיחה. מצמצמים על גבי להבה נמוכה עד שמסמיך.

2. משפדים כל מרכיב לחוד. את העוף הטחון מלבישים בצורת כדורים על השיפודים, או פשוט בצורת קבב אחד גדול. את האספרגוס חותכים למקטעים של ארבעה ס"מ ומגלגלים סביבו את הביקון או חזה האווז. על כל שיפוד מלבישים שלושה ארבעה מקטעי אספרגוס מצופים.

3. צולים את השיפודים על גריל פחמים משני הצדדים ובסוף טובלים ברוטב. מניחים שמים על צלחת הגשה ויוצקים עוד קצת מהרוטב. את שיפודי העוף הטחון מגישים עם הביצים העלומות המשמשות לטבילת השיפודים. ואת הכל מגישים עם הרבה אורז לבן.