



WARZYWA Z OSTRYM SOSEM ORZECHEWYM

Składniki:

- 1 szklanka orzechów prażonych bez soli AROMAT,
- szklanka mleczka kokosowego,
- sos sojowy,
- 2 papryczki chili,
- 3 ząbki czosnku,
- kawałek korzenia imbiru,
- kilka marchewek,
- brokuł,
- papryka,
- szklanka kiełków soi,
- pół szklanki liści rukoli,
- oliwa.

Sposób przygotowania:

Orzeszki miksujemy, drobno siekamy chili i obrany imbir oraz czosnek. Mieszamy i łączymy z sobą. Taką mieszankę wrzucamy na rozgrzaną oliwę i smażymy. Dodajemy mleko kokosowe i gotujemy aż lekko zgęstnieje.

Warzywa parzymy lub gotujemy na parze i kroimy w cienkie paski. Pokrojone warzywa szybko podsmażamy wraz z rukolą i kiełkami sojowymi. Dodajemy sosu sojowego do smaku.

Przekładamy warzywa na talerz i polewamy sosem z mleka kokosowego.