



Азиатска тиквена салата с пикантен цитрусов дресинг

⌚ 15—20 Минути   

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Тиква
	Връзка пресен кориандър
1 ч.л.	♦ Кориандър, млян
1 ч.л.	♦ Люто чили
	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Пипер меланж на зърна
½ ч.л.	♦ Канела на прах

За дресинга

2 бр.	Лайм
	Зехтин
	Сусамоово олио
	Соев сос
1 бр.	Люта чушка
2 стръка	Зелен лук
1 скилудка	Чесън
1 ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
1 ч.л.	Кафява захар

- 1 Смелете зърната пипер и люто чили с помощта на хаванче. Добавете кориандър и канела на прах и посолете.
- 2 Нарежете тиквата на ленти с резачка за сирене. Задушете микса от подправките в малко зехтин на тиган. Добавете тиквените лентички и опържете.
- 3 Пригответе дресинг като разбъркайте сока от лайм със зехтин, сусамоово олио и соев сос. Нарежете чесъна, зеления лук и лютата чушка на ситно и добавете към другата смес заедно с кафявата захар и кайенския пипер. Разбъркайте добре.
- 4 Разпределете тиквата в чинии и залейте с дресинга. Сервирайте със ситно нарязан кориандър.

