

Салат по-азиатски с мускатной тыквой и заправкой из лайма и чили

15—20 Мин.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

0.5 кг	Мускатная дыня
2 шт.	Зеленый лук
1 шт.	Зубчик чеснока
2 шт.	Органические лаймы
1	Пучок свежей кинзы
1 шт.	Свежий перец чили
1 ч. л.	Коричневый сахар
	Оливковое масло
	Кунжутное масло
	Соевый соус
1 ч. л.	Кориандр целый
1	
1 щепотка	Соль морская
1 ч. л.	4 перца
0.5 ч. л.	
1 ч. л.	Красный перец Чили острый молотый

Способ приготовления

1. Измельчите хлопья чили, перец и семена кориандра пестиком в ступке, затем добавьте корицу и соль.
2. Натрите тыкву на терке для пармезана или тонко нарежьте. Затем обжарьте молотые специи с оливковым маслом в сковороде. Добавьте тыкву и обжарьте.
3. Заправка: смешайте сок и цедру лайма с оливковым маслом, кунжутным маслом и соевым соусом. Мелко нарежьте чеснок, зеленый лук и маленькие перцы чили. Добавьте сахар и половину чайной ложки кайенского перца и тщательно перемешайте.
4. Подавайте теплую тыкву с заправкой и свежими листьями кинзы.