



Spenótos mie tészta zamatos marhahússal

🕒 20–30 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

Összetevők 3 fő részére

🍴 = Kotányi Produkte

240 g	Mie tészta (vagy egyéb ázsiai tészta)
3 db	Vöröshagyma
5 db	Gerezd fokhagyma
250 g	Koktélparadicsom
4 ek.	Szezámolaj (vagy napraforgóolaj)
3 tk.	Paradicsompüré
200 ml	Kókusztej
200 g	Spenót (mirelit vagy blansírozott)
250 g	Marhahús
Ek.	Szezámmag
2 db	Lime
1 csomag	🍴 archive: Kurkuma chilivel, kardamommal és más finom ízekkel
1 csipet	🍴 Tengeri só, durva szemű
	Szójaszósz

- 1 Főzzük meg a tésztát a csomagoláson lévő utasítások szerint.
- 2 Aprítsuk fel a vöröshagymát és a fokhagymát, és pár perc alatt pirítsuk össze az olajon a negyedekbe vágott koktélparadicsommal. Adjuk hozzá a Kotányi kurkumás fűszerkeveréket, és pirítsuk össze az egészet néhány másodperc alatt. A zöldcitrom levével lazítsuk fel a serpenyőre tapadt fűszereket, majd adjuk hozzá a paradicsompürét és a kókusztejet, és az egészet forraljuk össze.
- 3 Vágjuk a húst csíkokra (3–4 cm), süssük meg egy kevés olajon, majd sózzuk ízlés szerint.
- 4 Adjuk a tésztát a szószhoz, és melegítsük össze az egészet. Keverjük hozzá a spenótot, és ízlés szerint ízesítsük szójaszósszal és sóval.
- 5 Rendezzük el a marhahúscsíkokat a tésztán. Tálalás előtt szórjuk meg pirított szezámmaggal.

