

Sertéssaslik répás káposztasalátával

40—50 Perc

Összetevők 3 fő részére

= Kotányi Produkte

A császárhúsos saslikhoz

600 g	Császárhús
3 ek.	Sriracha szósz
3 ek.	Méz
2 db	Gerezd fokhagyma vékonyan felszeletelve
1 ek.	Szezámolaj
1 ek.	Fekete szezámmag
1 csomag	ARCHIV: Ázsiai hamburger fűszerkeverék

A lila káposztás-répás salátához

500 g	Lila káposzta vékonyan felszeletelve
1 csokor	Újhagyma vékony karikákra vágva
1 ek.	Fekete szezámmag
2 db	Sárgarépa vékony csíkokra vágva
3 ek.	Szezámolaj
1 ek.	Méz
1 db	Kis chilipaprika vékonyan felszeletelve
1 ek.	Sriracha szósz
1 ek.	Mustár
2 db	Citrom leve
1 csipet	Bors és tengeri só

A szószhoz

250 g	Tejföl
1 tk.	Egy lime leve
1 tk.	Méz
1	Maréknyi friss koriander,

Elkészítés

1. A húshoz: Vágjuk a császárhúst kb. 2 cm-es darabokra, és tegyük egy nagy tálba. Adjuk hozzá a többi hozzávalót, és pácoljuk a húst egy óráig. Ezután húzzuk a húsdarabokat nyársakra, és grillezzük aranybarnára.
2. A salátaöntet elkészítése: Keverjük össze a szezámolajat, a citromlét, a mézet, a mustárt, a chilit és a sriracha szószt, és ízlés szerint ízesítsük tengeri sóval és borssal. Egy nagy tálban forgassuk össze a lila káposztát, az újhagymát és a répát az öntettel.
3. A szósz elkészítése: Keverjük össze az összes hozzávalót, és tálaljuk a saslik és a saláta mellé.

	finomra aprítva
1 tk.	Tengeri só, durva szemű