

Sałatka prosto z Azji

Co kupić?

Sałatka

- 200g tofu
- 200g makaronu ryżowego
- 1 ogórek
- 1 marchewka
- 1 czerwona papryka
- 1 garść kiełków soi
- 1 garść orzeszków ziemnych
- 2 małe sałaty rzymskie
- 3 łyżki świeżej kolendry
- olej roślinny

Sos

- 50ml wody
- 1 łyżka cukru
- 1 zmiądzony ząbek czosnku
- 1 pokrojona papryczka chili
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżka octu ryżowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2cm startego na tarce imbiru
- skórka otarta z 1 limonki

ANIA STARMACH

Jak przygotować?

1. Tofu pokrój w kostkę i przysmaż na patelni na złoty kolor.
2. Do marchwi i ogórka użyj obieraczki, tak, aby otrzymać cienkie, makaronowe wstążki.
3. Paprykę pokrój w paseczki, sałatę podrzyj.
4. Makaron przygotuj wg instrukcji na opakowaniu (po prostu zalej wrzątkiem).
5. Wszystkie składniki przełóż do miski, dodaj pokruszone orzeszki i kolendrę. Dodaj kiełki soi.
6. Aby przygotować sos, zagotuj wodę z cukrem, ostudź płyn, dodaj pozostałe składniki, wymieszaj.
7. Sałatkę wymieszaj z sosem i jedz od razu!