

ANIA STARMACH

Sałatka azjatycka z komosą ryżową

Co kupić?

100g ugotowanej komosy ryżowej Purella (ok. 30-40g nieugotowanej)

1 marchewka

0.5 czerwonej cebuli

2 łyżki pestek granatu

2 liście młodej kapusty

1 garść kolendry

2 łyżki prażonych solonych orzeszków ziemnych

1 łyżeczka czarnuszki Purella

SOS

1 łyżka masła orzechowego

1 łyżka miodu lub cukru kokosowego Purella

1 łyżeczka oleju sezamowego

2 łyżki sosu sojowego

0.5 limonki (potrzebujesz soku)

3cm imbiru

1 mała papryczka chili

Jak przygotować?

1. Komosę ugotuj. Kapustę i cebulę drobno pokrój, a marchewkę zetrzyj na tarce. Wymieszaj ugotowaną komosę z marchewką, kapustą i cebulą.
2. Składniki sosu wymieszaj w miseczce. Dodaj do sałatki.
3. Sałatkę posyp kolendrą, granatem i czarnuszką. I gotowe! Smacznego :)
4. Zobaczcie film, na którym krok po kroku pokazuję, jak przygotować tę wspaniałą sałatkę!