



KISZKA ZE SŁODKIM SOSEM CHILI I SAŁATKĄ ORIENTALNĄ

SKŁADNIKI:

- 3 łyżki słodkiego sosu chili
- 1 opakowanie kiszki ziemniaczanej Z Gruntu Dobre
- 2 ogórki
- 300 g mrożonej fasolki edamame
- 2 marchewki
- 1 łyżka ziaren sezamu

Sos:

- 2 1/2 łyżki pasty miso
- 2 łyżki octu ryżowego
- 1 łyżka tartego imbiru
- 1 łyżka syropu klonowego
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki sosu sojowego
- woda

PRZYGOTOWANIE:

1. Do miski przełożyć pastę miso, dodać 1 i 1/2 łyżki gorącej wody, wymieszać aż pasta się rozpuści i dodać resztę składników sosu. Całość ponownie wymieszać.
2. Ogórki pokroić na cieniutkie plasterki, a marchewkę w zapałki. Wrzącą wodą przelać fasolkę. Przełożyć warzywa do dużej miski, dodać sos i wymieszać.
3. Kiszki posmarować sosem chili i odstawić na 10 minut, następnie usmażyć na patelni grillowej lub na grillu.
4. Posypać sezamem i podawać z sałatką.