



קל



20 דקות



4 מנות

מרכיבים

- 1 חבילה טופו קראנצ'ים צ'ילי פיקנטי
- 2 גזרים
- 1 קולורבי
- 1 כוס נבטים סיניים
- 2 מלפפונים
- ½ כוס עלי כוסברה
- 200 גרם בוטנים מלוחים קצוצים גס
- 100 גרם חמאת בוטנים
- 1 כפית ג'ינג'ר קצוץ
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כף חומץ אורז
- 1 כפית שמן שומשום
- 4 כפות קרם קוקוס
- 2 כפות נסטי
- 1/3 כפית מלח
- 1 קורט פלפל שאטה

סלט פריך ונגיס, מלא בטעמים האוריינטליים של המזרח הרחוק. נפלא כארוחה שלמה, מפנקת וצבעונית

הוראות הכנה

1. להכנת הטופו

מכינים את הטופו קראנצ'ים לפי ההוראות שבגב האריזה.

2.

חותכים את הירקות לג'וליאנים (בעזרת מנדולינה).

3. להכנת הרוטב

מערבבים היטב את כל המרכיבים - חמאת בוטנים, סויה, שמן שומשום, מלח, פלפל שאטה, קרם קוקוס, חומץ אורז וג'ינג'ר.

4. להרכבת הסלט

מערבבים את מרכיבי הסלט, למעט הכוסברה והבוטנים, עם הרוטב בקערה.

5. להגשה

מפזרים את עלי הכוסברה והבוטנים.

המתכון של שף מורן לידור

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL