

Azjatyckie warzywa liściaste z kremem kolendrowym



Składniki

małych kapust pak-choi
pęczek kolendry
50 g - orzeszków cashew
100 ml - oliwy
60 g - świeżo tartego sera
Parmesan
sól, pieprz czarny

Opis wykonania

Kapusty pak-choi z orzeszkami cashew, parmezanem i kremem z kolendry.

Oczyścić kapustę pak-choi, umyć i odsączyć. Włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i gotować według przepisu. Umyć kolendrę, osuszyć i oderwać listki. Orzeszki cashew uprażyć na patelni bez tłuszczu, aż zaczną pachnieć. Zdjąć z patelni i ostudzić. Zmiksować orzeszki cashew z kolendrą, oliwą i parmezanem. Doprawić solą i pieprzem. Gotowy pak-choi osuszyć i ułożyć na półmisku. Skropić kremem kolendrowym i natychmiast podawać.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze, 100°C, 5-7 minut zależnie od wielkości kapusty.

Wskazówka: pozostały krem można wykorzystać jako dodatek do krewetek lub makaronu.