

Marynowane krewetki na kolorowych warzywach



Składniki

400 g - surowych,
oczyszczonych krewetek
duże cukinie
150 g - marchwi
czerwona papryka
strączek czerwonego chilli
pomidory
cm kłącza imbiru
ząbki czosnku
2 łyżka - oliwy
sok i skórka z jednej
niepryskanej limonki
po 1 łyżeczce kurkumy,
mielonej kolendry i
kminku
75 ml - mleczka
kokosowego
1-2 łyżka - sosu sojowego
sól
250 g - chińskiego
makaronu jajecznego
pęczka świeżej kolendry

Opis wykonania

Krewetki marynowane w mleczku kokosowym i sosem sojowym, z warzywami i chińskim makaronem jajecznym.

Krewetki oczyścić pod bieżącą wodą i osuszyć. Cukinię, marchew i paprykę pokroić na cienkie paseczki. Chili posiekać bardzo drobno. Usunąć pestki z pomidorów i drobno pokroić. Włożyć krewetki i warzywa do nieperforowanego pojemnika do gotowania. Imbir obrać i zetrzeć. Ząbek czosnku drobno posiekać. Wymieszać olej, imbir, czosnek, skórkę i sok z limonki, przyprawy, mleko kokosowe i sos sojowy. Marynatę doprawić solą i wymieszać z krewetkami i warzywami. Przykryć i marynować przez godzinę w lodówce. Wielokrotnie zamieszać. Następnie gotować na parze według przepisu. W międzyczasie ugotować makaron al dente zgodnie z zaleceniem na opakowaniu. Odląć i wyłożyć na podgrzane talerze lub miski. Mieszankę z krewetkami wyłożyć na makaron. Przybrać kolendrą i natychmiast podawać. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze w 100°C, 8-10 minut.