

Ziemniaczane wieże z warzywami i sosem orzechowym



Składniki

Składniki na sałatę

4 szt. - duże ziemniaki

cebula dynka

2 szt. - liście kapusty

pekińskiej

1 szt. - średnia marchew

orzeszki ziemne bez soli

2 łyżka - posiekana

świeża kolendra

2 łyżka - olej rzepakowy

sól, pieprz

Składniki na sos

orzechowy

3 łyżka - masło orzechowe

2 łyżeczka - sos sojowy

czosnek

3 łyżeczka - cukier

trzcinyowy

Opis wykonania

Plasterki pieczonych ziemniaków przełożone sosem orzechowym z marchewką i kapustą pekińską.

Ziemniaki obrać, pokroić na półtora centymetrowe plasterki, obtoczyć w oleju, posypać solą i pieprzem. Ziemniaki ułożyć na blaszce. Piec około 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 190oC.

Dymkę oraz liście kapusty posiekać, wrzucić na rozgrzany olej i smażyć przez 2 minuty.

Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować.

Na talerzu ułożyć plastry upieczonych ziemniaków (6 - 8 sztuk). Każdego ziemniaka połączyć sosem, posypać warzywami oraz kolendrom. Marchew pokroić w drobną kostkę, orzeszki ziemne drobno posiekać. Gotowe ziemniaczane wieże posypać marchewką, orzeszkami ziemnymi oraz kolendrą.