



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Sezamowa quinoa po tajsku



## Sezamowa quinoa po tajsku

★★★★★(9)

30 minut

4 osoby

łatwy

## Wartości odżywcze

810 kcal / 1 porcję (338 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 239.81 kcal 11.99%	Białko 10.12 g 20.24%	Węglowod. 23.24 g 8.61%	Tłuszcze 9.27 g 13.24%	Błonnik 3.62 g 14.48%	<b>GDA</b> <b>11.99%</b>
---------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

## Składniki

- Quinoa - komosa ryżowa - 360g (2 szklanki)
- Olej kokosowy - 15g
- Serek naturalny tofu - 250g
- Sałata pak choi - 200g
- Groszek zielony - 150g
- Migdały, płatków - 100g (10 łyżek stołowych)
- Sezam, nasiona - 50g (5 łyżek stołowych)
- Ocet jabłkowy - 12g (4 łyżeczki)
- Woda ciepła - 100g (1/2 szklanki)
- Syrop klonowy - 20g (4 łyżeczki)
- Sos sojowy bezglutenowy - 20g (2 łyżki stołowe)
- Ket chup - 16g (2 łyżeczki)
- Miód pszczoły - 24g (2 łyżeczki)
- imbir suszony - 3g
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Skrobia kukurydziana - 10g (łyżka stołowa)

## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Na sitku przepłucz komosę ryżową pod bieżącą wodą, a następnie zalej w garnku dwukrotnie większą ilością wody i gotuj przez około 20-25 minut do momentu, aż komosa wchłonie całą wodę.

**KROK 2:** W dość sporym rondlu rozgrzej olej kokosowy i wrzuć do niego pokrojone w kostkę tofu. Podsmażaj ciągle mieszając przez około 10 minut, do momentu, aż tofu nabierze jasnobrązowego koloru.

**KROK 3:** Umytą sałatę pak choi pokrój w średniej długości paski. Dodaj je do rondla z tofu i smaż przez 5 minut, mieszając od czasu do czasu, aż stanie się miękkie. Na koniec dodaj groszek zielony smaż ok. 2 minuty. Ma być lekko chrupiący, nie rozgotowany.

**KROK 4:** W międzyczasie przygotuj sos słodko-kwaśny: do rondelka dodaj wszystkie składniki (ocet jabłkowy, sos sojowy, wodę, syrop klonowy, ket chup, płynny miód, imbir i sól). Całość wymieszaj dokładnie odgrzewając na małym ogniu. W oddzielnej szklance, w ciepłej wodzie wymieszaj skrobię kukurydzianą. Wlej ją do składników sosu ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i wyłącz ogień.

**KROK 5:** Do rondla z głównymi składnikami dania dodaj przygotowany sos słodko-kwaśny. Gotuj całość ciągle mieszając do momentu dokładnego połączenia się składników. Wyłącz ogień, a następnie dodaj ziarna czarnego sezamu i płatki migdałów. Dokładnie całość wymieszaj.

Smacznego!

- Woda ciepła - 20g (1/4 szklanki)

Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

