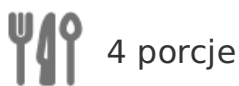


Grillowany kalafior w azjatyckim stylu z prażonymi orzechami laskowymi



Sposób przygotowania

Kalafior podzielić na różyczki. Skropić olejem. Piec na tacce grillowej na dobrze rozgrzanym węglu ok. 15 minut. Co pewien czas różyczki przekręcać, by kalafior zarumienił się z każdej strony. Sos chili wymieszać z ketchupem i sosem sojowym. Upieczonego kalafiora połączyć sosem i posypać pokruszonymi orzechami.

Składniki

- 1 kalafior
- 70 ml oleju
- 100 g uprażonych orzechów laskowych
- 80 ml sosu chili Vifon
- 20 g ketchupu
- 2 łyżki sosu sojowego