



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 polać sosem i posypać pokruszonymi orzechami.

Grillowany kalafior w azjatyckim stylu z prażonymi orzechami laskowymi



30 minut



4 porcje



Składniki

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