

Кокосовый карри «рис» из цветной капусты

Общее время 25 мин 20 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления 30 мин Время на охлаждение

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для «риса» из цветной капусты:

1,5 кг цветной капусты,
нарезанной на соцветия

20 г оливкового масла

10 г зубчиков чеснока,
рубленых

10 г имбиря, тёртого

400 г кокосового молока

80 мл соевого соуса
натурального брожения
Kikkoman

80 мл соуса Поке Kikkoman

15 г порошка карри

10 г порошка куркумы

Для украшения:

15 г листьев кинзы

15 г листьев тайского
базилика

5 г зубчиков чеснока, тонко
нарезанных и
обжаренных до хруста

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1. Измельчите цветную капусту в кухонном комбайне до размера рисовых зерен.

Шаг 2

Разогрейте оливковое масло в большой сковороде или воке на среднем огне. Добавьте чеснок и имбирь и обжаривайте 1-2 минуты до появления аромата.

Шаг 3

Добавьте «рис» и хорошо перемешайте. Влейте кокосовое молоко, соевый соус Kikkoman и соус Поке Kikkoman. Приправьте порошком карри и куркумой.

Шаг 4

1. Готовьте около 5 минут, периодически помешивая, до мягкости цветной капусты. Затем снимите с огня и отложите остывать. Подавайте в охлаждённом виде в глубоких тарелках, украсив зеленью и хрустящими дольками чеснока.