KIKKOMAN

Спред из красного перца, чили и феты

Общее время **40 мин** **5 мин** Время подготовки **25 мин** Время приготовления **10 мин** Дополнительное время

Пищевая ценность (на порцию):
866 кДж / 207 ккал

Жиры: **17,3 г** Белки: **7,7 г**
Углеводы: **5,2 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

1	красный болгарский перец
200 г	сыра фета
30 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
30 мл	оливкового масла
20 мл	лимонного сока
2	зубчика чеснока
1 щепотка	хлопьев перца чили

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Сбрызните красный перец оливковым маслом и запекайте при температуре 210°C около 25 минут, пока кожица не начнёт подрумяниваться.

Шаг 2

Переложите перец в миску, накройте тарелкой и оставьте на 10 минут. Это позволит ему пропариться, после чего кожицу будет легче снять. Разрежьте перец пополам, удалите семена и снимите кожицу.

Шаг 3

Поместите фету, чеснок, лимонный сок и запеченный перец в кухонный комбайн. Добавьте соевый соус Kikkoman и смешайте до однородной консистенции.

Шаг 4

Подавайте, украсив хдопьями чили, в качестве соуса-дипа для овощей или спреда для хлеба.