Kalafior z orzechowym sosem curry

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- kalafior - 1 szt.
- orzeszki ziemne (prażone i solone) - 100 g
- bulionetka warzywna domowa - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- sok wyciśnięty z cytryny - 1-1,5 łyżka
- miód akacjowy - 1 łyżka
- curry - 1-1,5 łyżeczka
- sól - 0,5 łyżeczka
- papryka ostra - 0,5 łyżeczka
- natka pietruszki do posypania - - kilka listków
- orzeszki ziemne grubo posiekane do posypania - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafiora podzielić na małe różyczki, ugotować na parze. Łodygi z kalafiora (około 200 g) włożyć do garnka, dodać około 300 ml wody i bulionetkę warzywną, gotować do miękkości (około 12-15 minut).
Orzechy ziemne zblendować razem z oliwą. Otrzymaną pastę dodać do garnka z ugotowanymi łodygami kalafiora, dodać miód, sól, paprykę, curry i sok z cytryny, wymieszać razem, a następnie zmiksować na gładki sos. Ugotowanego kalafiora wyłożyć na półmisek.

KROK 2: Kalafiora polać sosem orzechowym curry, posypać posiekanymi orzeszkami ziemnymi i natką pietruszki (lub kolendry). Podawać jako przystawkę, dodatek do obiadu lub kolację.