Makaron ryżowy z pulpecikami łososiowymi z dodatkiem płatków owsianych Amarello

Amarello

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

filet z łososia - 600 g
cebula - 1/4 szt.
świeży imbir - 1 cm
płatki owsiane błyskawiczne - 30 g
czosnek granulowany - 1/4 łyżeczka
suszone zioła tajskie - 1 łyżka
makaron: -
olej - 2 łyżka
czosnek - 2 ząbek
czerwona cebula - 1 ½ szt.
imbir świeży - 1 cm
ostra papryczka - 1/3 szt.
por (mały) - 1 szt.
czerwona papryka - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
sos sojowy - 2 łyżka
sos rybny - 1 łyżka
tajskie zioła - 1 łyżka
wędzone tofu - 180 g
makaron ryżowy - 200 g
kolendra - 1 pęk
orzechy nerkowca - 1 garść
mleko kokosowe - 100 ml
czarny sezam - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pulpety:
Do misy malaksera dajemy pokrojony w mniejsze części filet z łososia bez skóry, pokrojoną w drobna kostkę cebulę i imbir. Dosypujemy płatki owsiane błyskawiczne Amarello oraz przyprawy: zioła do kuchni tajskiej oraz granulowany czosnek. Wszystko miksujemy na niedużych obrotach tak, aby pozostały kawałeczki ryby.

KROK 2: Na dużej patelni rozgrzewamy olej, podsmażamy przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekaną cebulę, imbir i ostrą

papryczkę. Oczyszczony por, przekrawamy wzdłuż na pół i kroimy w pióra, dodajemy na patelnię. Paprykę i pietruszkę kroimy w podłużne cienkie paseczki, dorzucamy na patelnię. Warzywa doprawiamy ziołami tajskimi, sosem sojowym oraz sosem rybnym. Smażymy dopóki warzywa nie zmiękną, co jakiś czas mieszając. Usmażone warzywa przekładamy do miseczki.

KROK 3: Na tej samej patelni smażymy pulpeciki (nie myjemy patelni, gdyż zależy nam na aromacie pozostawionym po smażeniu warzyw). Na rozgrzaną patelnię kładziemy uformowane kuleczki rybne i smażymy z obu stron. Usmażone pulpety przekładamy na talerz.

Na patelnię wrzucamy pokrojone w kostkę tofu. Chwilę smażymy, po czym dorzucamy wcześniej przygotowane warzywa. Dolewamy mleczko kokosowe i całość mieszamy.

KROK 4: Przygotowujemy makaron ryżowy według zaleceń producenta i dodajemy na patelnię. Na koniec dorzucamy grubo siekane orzechy nerkowca oraz pół pęczka posiekanej kolendry. Wszystko ze sobą mieszamy. Na talerze nakładamy makaron, na wierzch pulpeciki, dodajemy liski kolendry i całość posypujemy czarnym sezamem.