Makaron tajski z sosem z dynią i mango

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron z ryżu tajskiego - 50 g
- mango - 1/2 szt.
- dynia hokkaido - 1 kawałek
- kolendra świeża - trochę trochę
- sezam biały - 1/2 łyżeczka
- suszone plastry mango - kilka
- curry - 1 szczypta
- sól sezamowa - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Propozycja na obiad w nieco słodszych klimatach :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować w wodzie.

KROK 2: Dynię pokroić na kawałki i zapiec w piekarniku (200 stopni/ 15 minut).

KROK 3: Mango zblendować z kilkoma kawałkami upieczonej dyni, curry i solą sezamową.

KROK 4: Ugotowany makaron wymieszać z sosem. Całość podać z suszonymi plastrami mango, pieczonymi kawałkami dyni, kolendrą i sezamem.