Makaron z nutą azjatycką

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- makaron kukurydziany - 200 g
- granat - 1 szt.
- awokado - 1 szt.
- śliwki japońskie - 2 szt.
- olej ryżowy - 2 łyżka
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- pomidor - 2 szt.
- tofu wędzone - 1 kostka
- pasta miso - 2 łyżeczka
- dynia hokkaido - 1/2 szt.
- pestki dyni - trochę trochę

Dodatkowe info:

Makaron najlepiej podawać od razu po przyrządzeniu. Ze względu na dużą ilość świeżych składników po ponownym podgrzaniu straci urok.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzej olej, podsmaż posiekaną cebulkę czosnek i pomidory.

KROK 2: Następnie dodaj pokrojone w kostkę tofu i ponownie podsmaż.

KROK 3: W momencie, gdy wszystkie składniki będę już odpowiednio zarumienione dodaj pół szklanki wody oraz miso i dokładnie wymieszaj.

KROK 4: Dynię pokrój w kostkę i upiecz w piekarniku (180 stopni/20 minut).

KROK 5: Zredukowany sos wymieszaj z dynią i ugotowanym makaronem.

KROK 6: Całość posyp pestkani dyni, ziarnami granatu, udekoruj awokado.