




Spaghetti z olejem sezamowym i chipsem z bakłażana

 Damian H

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 4 porcje

Składniki:

makaron spaghetti - 200 g
olej sezamowy - 2 łyżka
czosnek - 2 ząbek
imbir starty - - kawałek
papryczka chili - 1 szt.
sos sojowy - 2 łyżka
miód - 1 łyżeczka
sok z limonki - 1 łyżeczka
sezam prażony - 1 łyżka
szczypiorek - - pęk

Chipsy z bakłażana: -
bakłażan - 1 szt.
oliwa z oliwek - 2 łyżka
sól - - szczypta
pieprz - - do smaku
papryka wędzona - - szczypta
Dodatkowo: -
świeża kolendra do dekoracji -
orzeszki ziemne -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Chipsy z bakłażana:

Bakłażana pokrój na bardzo cienkie plastry (najlepiej mandoliną). Plastry ułóż na ręczniku papierowym, posyp odrobiną soli i pozostaw na 10 minut, aby puściły wodę. Osusz plastry bakłażana ręcznikiem, a następnie skrop oliwą z oliwek i posyp szczyptą pieprzu oraz wędzoną papryką. Ułóż plastry na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 15–20 minut, aż będą złociste i chrupiące (uwaga, aby ich nie przypalić).

KROK 2: Spaghetti:

Ugotuj makaron al'dente w osolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź, zachowując pół szklanki wody z gotowania. Na dużej patelni rozgrzej olej sezamowy. Dodaj czosnek, imbir i chili (jeśli używasz), podsmażaj przez 1–2 minuty na małym ogniu, aż zaczną intensywnie pachnieć. Dodaj sos sojowy, miód i sok z limonki. Wymieszaj dokładnie, a następnie dodaj ugotowany makaron. W razie potrzeby dolej odrobinę zachowanej wody z gotowania, aby sos lepiej

oblepił makaron.

Wsyp prażony sezam i posiekany szczypiorek, delikatnie wymieszaj.

KROK 3: Serwowanie:

Na talerz wyłóż porcję spaghetti. Na wierzchu ułóż chipsy z bakłażana. Posyp posiekanymi orzeszkami ziemnymi i udekoruj świeżą kolendrą. Podawaj od razu, ciesząc się wyjątkowym połączeniem aromatycznego oleju sezamowego i chrupiącego bakłażana.