

Chiński ryż z kukurydzą i kolendrą

Chiński ryż z kukurydzą i kolendrą – orientalna uczta dla zmysłów

Aromatyczny ryż przygotowany w stylu azjatyckim to doskonała propozycja na szybki obiad lub kolację. Sekret tego dania tkwi w esencjonalnym bulionie z imbirem i trawą cytrynową, który nadaje ryżowi niepowtarzalny smak. Połączenie słodkiej kukurydzy, intensywnego sosu teriyaki i świeżej kolendry tworzy harmonijną kompozycję smaków Dalekiego Wschodu.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste smaki. Sprawdzi się zarówno jako samodzielny posiłek, jak i dodatek do dań z woka. **Wegetarianie** z pewnością docenią tę bezmięsną propozycję pełną orientalnych aromatów.

Na jaką okazję?

Chiński ryż z kukurydzą to świetny pomysł na codzienny obiad, gdy mamy ochotę na coś innego niż tradycyjne polskie dania. Sprawdzi się również jako element większej uczyty w stylu azjatyckim podczas spotkań z przyjaciółmi czy rodzinnego obiadu w weekend.

Czy wiesz, że?

Trawa cytrynowa, używana w tym przepisie, to jeden z podstawowych składników kuchni tajskiej i wietnamskiej. Ma cytrusowy aromat, który doskonale komponuje się z imbirem i kolendrą. **Olej sezamowy** nadaje potrawie charakterystyczny,

orzechowy posmak, który jest nieodłącznym elementem wielu dań kuchni azjatyckiej.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić ryż o podsmażone warzywa, takie jak papryka, groszek czy marchewka. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy dodanie posiekanego chili lub pasty sambal. Świeża *limonka* wyciśnięta na gotowe danie doda mu orzeźwiającego charakteru.