

Fasolka szparagowa z ryżem

Orientalna Fasolka Szparagowa z Ryżem i Mleczkiem Kokosowym

Delikatna fasolka szparagowa w mleczku kokosowym z nutą czerwonego curry to prawdziwa uczta dla zmysłów. To danie łączy w sobie słodycz mleka kokosowego z pikantnym charakterem curry, tworząc harmonijną kompozycję smaków Dalekiego Wschodu. Ryż ugotowany na bulionie warzywnym stanowi idealne dopełnienie tej egzotycznej potrawy.

Dla kogo?

Danie jest idealną propozycją dla wegetarian poszukujących nowych smaków. Sprawdzi się również u osób ceniących lekkie, ale sycące posiłki o wyrazistym charakterze. Fasolka szparagowa w mleczku kokosowym to także świetna opcja dla tych, którzy chcą wprowadzić do swojej kuchni orientalne akcenty bez skomplikowanych technik kulinarnych.

Na jaką okazję?

Orientalna fasolka doskonale sprawdzi się jako codzienny obiad lub kolacja. Możesz ją również zapakować jako lunch do pracy. To także ciekawa propozycja na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi – podana z pałeczkami wprowadzi gości w azjatycki klimat i stanie się pretekstem do kulinarnej podróży po Wschodzie.

Czy wiesz, że?

Fasolka szparagowa to warzywo, które można przyrządzać przez cały rok. Jest bogata w błonnik i witaminy, a w połączeniu z mleczkiem kokosowym zyskuje kremową konsystencję i egzotyczny

aromat. Czerwone curry nadaje potrawie nie tylko pikantny charakter, ale również piękny kolor.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak dania, podaj je z kawałkiem limonki, która doda orzeźwiającej kwasowości. Możesz również posypać potrawę posiekaną kolendrą lub prażonymi orzechami nerkowca. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do fasolki odrobinę sosu sojowego lub pasty z trawy cytrynowej.