

Pomarańczowe risotto

data aktualizacji: 2020.11.29 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kalafior
- pomarańcza
- ok. 100 g sera koziego
- 2 garści żurawiny
- 2 garści orzechów włoskich
- olej kokosowy/rzepakowy
- pół szklanki wody
- sos sojowy
- sól pieprz, słodka papryka, kurkuma, imbir
- opcjonalnie dodatkowe warzywa: brokuły cukinia, papryka

Wykonanie:

Odkrój z kalafiora kilka różyczek na chipsy, a pozostałą część umieść w moździerzu i zmiksuj. Jeśli nie masz moździerza możesz po prostu pokroić go w drobne ziarenka. Wrzuć kalafiora na patelnię i chwilę podpraż. Dodaj opcjonalnie inne warzywa. Zalej wodą, dodaj startą skórkę z pomarańczy oraz wyciśnij z niej sok. Dodaj sos sojowy i przyprawy. Nie żałuj kurkumy! Gotuj na małym ogniu pod

przykryciem. Na osobnej patelni rozgrzej olej i wrzuć na niego chipsy z kalafiora. Smaż z dwóch stron aż będą złociste. Przełóż je na talerz i na tej samej patelni upraż orzechy. Wykładaj risotto na talerze, pokrusz ser, udekoruj chipsami, orzechami i żurawiną.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37486-pomaranczowe-risotto>