Tajski makaron z krewetkami

ZBROSIAK

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle	75 g
krewetki koktajlowe	1 garść
fasolka szparagowa zielona mrożona	1 garść
marchewka	1/4
cebula biała	1/4
orzechy arachidowe	kilka
sos sojowy jasny	
olej arachidowy	
olej sezamowy	
sos chili słodki	
chili	
imbir	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować litr wody, posolić, wrzucić makaron. Gotować około 7 minut i odcedzić.

Krewetki i fasolkę rozmrozić (w mikrofali albo naturalnym sposobem). Marchewkę obrać i pokroić w drobne paseczki (na jedną porcję dania wystarczy zaledwie mały kawałek marchewki, nie więcej!). Cebulę również obrać i wyciąć z niej mały kawałek. Pokroić w piórka. Orzechy rozbić tłuczkiem lub drobno posiekać.

W woku lub głębokiej patelni rozgrzać olej arachidowy i oba sosy (na dość dużym ogniu). Doprawić imbirem i chili. Gdy zacznie skwierczeć, wrzucić cebulę, krewetki, fasolkę i marchew. Wlać kilka kropli oleju sezamowego. Smażyć przez 1-2min, cały czas mieszając drewnianą łyżką.

Do mieszanki krewetkowo-warzywnej dodać orzechy i makaron. Całość dokładnie wymieszać, ciągle trzymając na ogniu. Po minucie zdjąć z gazu, przełożyć na talerz.