



Čína s kešu

veganský	Snadné	30 minut + 3 hodiny namáčení ořechů	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	--	-------------	-------

Ingredience

250 g rýže basmati
 100 kešu ořechů
 4 lžíce černého sezamu
 8 lžic olivového oleje
 1 červená paprika
 1 pórek
 3 cm zázvoru (o průměru cca 1 cm)
 1 menší ředkev
 sůl
 5 lžic sójové tamari omáčky - na omáčku
 1 lžíce kokosového sirupu - na omáčku
 1 lžíce škrobu - na omáčku
 1 lžička koření podle chuti (kari, koření na čínu nebo trochu čili)- na omáčku
 200 ml vody - na omáčku

Jak na to?

1. Namočte kešu ořechy na 3 hodiny do lehce osolené vody. Rýži uvařte podle návodu na obalu v osolené vodě.
2. Na suché pánvi opražte sezam a dejte si ho stranou do misky.
3. Smíchejte ingredience na omáčku.
4. Omyjte a nakrájejte všechnu zeleninu na nudličky, zázvor na tenké plátky. Ořechy a zeleninu postupně orestujte v pánvi na rozehřátém olivovém oleji. Nejdříve ředkev se zázvorem, poté papriku, nakonec pórek a kešu ořechy. Přidejte omáčku, promíchejte a nechte zhoustnout.
5. Podávejte s uvařenou rýží posypanou praženým sezamem.