

כרובית טבעול קונג פאו



רכיבים

- חבילה חטיפי כרובית
- שיני שום כתוש
- פרוסות ג'ינג'ר
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כוס מים
- כפות בוטנים קלויים קצוצים גס
- בצל ירוק
- פלפל אדום חריף

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מניחים את הכרובית על תבנית אפייה עם נייר פרגמנט, מעבירים לתנור החם ל-12 דקות.
3. במקביל, מניחים את כל רכיבי הרוטב במחבת גדולה, ומביאים לרתיחה.
4. מבשלים כ-2 דקות לצמצום קל של הרוטב.
5. מוסיפים את הכרובית לתוך המחבת, ומערבבים בעדינות.
6. מבשלים יחד כ-3 דקות, עד שהרוטב מסמיך ועוטף את הכרובית.
7. מגישים מיד לצד אורז. בתיאבון!

30 דקות

6 servings 6