

תבשיל דלעת צלויה בסגנון אסייתי



רכיבים

- קילוגרם דלעת חתוכה לקוביות גדולות של 5 ס"מ
- גרם שעועית ירוקה דקה
- 1/3 3/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/3 3/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- 1/3 3/1 כוס לימון טרי
- לימון מגורר
- שיני שום קצוצות
- כפות דבש
- כפות שומשום קלוי (להגשה)
- גרם אגוזים (שבבי שקדים קלויים - להגשה)
- גבעולים בצל ירוק קצוצים לטבעות דקות (להגשה)
- פלפל סודני צ'ילי פרוס (להגשה)

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מערבבים סויה, צ'ילי מתוק, שמן, מיץ וקליפת לימון, שום ודבש בקערה.
3. יוצקים מחצית מהכמות על הדלעת החתוכה (את היתרה שומרים להמשך).
4. מערבבים היטב לציפוי קוביות הדלעת ומעבירים לתבנית.
5. צולים כ- 20 דקות בתנור עד שהדלעת זהובה ודי רכה.
6. בינתיים חולטים שעועית כ-4-5 דקות ומסננים.
7. מעבירים לקערה עם מי קרח לקירור, כדי לשמור על הצבע, מסננים.
8. מוציאים את הדלעת מהתנור, מערבבים עם השעועית, יוצקים את יתרת רוטב הסויה ומחזירים לתנור לכ-15-10 דקות לצלייה משותפת.
9. מעבירים לקערת הגשה, מפזרים בצל ירוק, צ'ילי, שקדים ושומשום ומגישים מיד.

30 דקות

6 6