

## Bang Bang Карфиол

4-6 порции

### СЪСТАВКИ

½ краставица  
Половин глава карфиол  
1 парче джинджирил с  
големина колкото палец  
3 стръка зелен лук  
500 мл зеленчуков бульон  
½ ч. л. сол

За соса:

1 ч.л. препечен съчуански  
черен пипер, ситно смлян  
½ супена лъжица масло от лют  
червен пипер чиу чау / масло  
от лют червен пипер *lao gan  
mal*

1 ½ лек соев сос

3 с. л. черен оцет Ching kiang

1 с. л. захар

1 с. л. сусамова паста /  
сусамов сос

1 с. л. сусамово олио

2 с.л. препечен сусам

Алергените са отбелязани с  
удебелен шрифт.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Карфиолът се нарязва на розички и се вари в пилешкия бульон, докато омекне.

Пригответе соса и нарежете на ситно съставките за бъркане.

Загрейте уока на средна температура и добавете джинджирила, пресния лук и карфиола. Запържете за 30 секунди, преди да добавите соса. Намажете карфиола със соса, след което сервирайте върху нарязаната краставица.