

Pieczony kalafior w orzechowym sosie

czas: 60 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0 0

Składniki:

- 2 cebule
- 4 jaja Kotliny Natury
- 2 kalafior
- 2 łyżeczki curry
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka kurkumy
- 2 sztuki czerwonego chili
- 2 pomidory
- 400 ml mleka kokosowego
- 100 g masła orzechowego
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 limonka
- 15 g kolendry
- oliwa z oliwek

do smaku:

- sól, cukier i pieprz

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Cienko pokrój cebule, a następnie wrzuć na średniej wielkości rondel z solidną porcją oliwy, szczyptą soli i cukru. Smaż na średnim ogniu, aż się skarmelizują.
2. Odetnij liście kalafiora, a następnie podziel go na ćwiartki lub ósemki, aby uzyskać duże kawałki. Ułóż je na blasze do pieczenia. Liście kalafiora zbłanszuj w posolonej wodzie, mają być al'dente.
3. W miseczce wymieszaj kurkumę i curry, a następnie łyżeczką nałóż jedną lub dwie porcje mieszanki przypraw na kawałki kalafiora. Dopraw solą i polej oliwą. Dokładnie natrzyj kawałki kalafiora, aby był pokryty przyprawami. Piecz przez 40 minut, obracając kawałki w połowie pieczenia.
4. W międzyczasie obierz i drobno posiekaj czosnek, połowę papryczki chili pokrój na cienkie plasterki, a drugą połowę drobno posiekaj. Pomidory pokrój na małe kawałki. Rozgrzej patelnię na małym ogniu z solidną porcją oliwy. Dodaj czosnek i chili, smaź przez 2 minuty, aż zaczną pachnieć. Następnie dodaj pozostałą mieszankę przypraw oraz pomidory. Gotuj przez 10 minut, aż mieszanka zgęstnieje i ściemnieje. Na patelnię wlej mleko kokosowe, masło orzechowe i sos sojowy, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut, aż zgęstnieje. Wciśnij sok z limonki i dopraw solą.
5. Jaja w temperaturze pokojowej delikatnie włóż do rondelka z gorącą wodą- uważaj by nie pękły, od momentu wrzenia, gotuj 6 minut. Następnie schłodź jaja w lodowatej wodzie, obierz i przekrój na pół.
6. Nałóż sos na talerze, a na wierzchu ułóż pieczone kawałki kalafiora. Dodaj skarmelizowaną cebulę, pozostałe plasterki chili i posiekaną kolendrę. Smacznego.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.