Brak pomysłu na obiad? Zaskocz domowników i przygotuj dania inspirowane Azją!

**Burrito z mieloną wieprzowina**

**4 porcje**

**Czas: 30 minut**

**Składniki**:

1 opakowanie **Tortilla wraps 25 cm Casa de Mexico**

1 puszka **Czarnej fasoli** **Casa de Mexico**

2 łyżeczki **Pasty z czosnku** **House of Asia** lub 3 posiekane ząbki

1 **Przyprawa do Burrito Casa de Mexico**

2 łyżeczki drobno pokrojonej **Papryki Jalapeno zielonej Casa de Mexico**

500 g mięsa mielonego wołowego

2 cebule pokrojone w kostkę

100 g ugotowanego ryżu

200 ml passaty pomidorowej

1 puszka kukurydzy

**Sposób przygotowania:**

1. Cebulę i czosnek usmaż na złoto, dodaj passatę pomidorową, mięso i gotuj przez 10 minut. Następnie dodaj fasolę, kukurydzę oraz paprykę jalapeno. Dopraw do smaku przyprawą do burrito.
2. Tortillę podgrzej na ciepłej, suchej patelni po 15 sekund z każdej strony.
3. Nałóż farsz oraz ryż na środek tortilli i zwiń. Zapiekaj w piekarniku przez 15 min. w temperaturze 180°C.

**Tip:** Jeśli chcesz nadać daniu pikanterii i świeżości użyj dodatkowo **Ostrego sosu z zielonej papryki Jalapeno Casa de Mexico**.

**Krem z kalafiora z pesto ze szczypiorku**

**4 porcje**   
**Czas przygotowania: 30 minut**  
Poziom trudności: 1  
Poziom ostrości:1

**Składniki:**

400 ml **Mleczka kokosowego 17-19 % House of Asia**  
2 łyżeczki **Pasty Tom-kha** **House of Asia**  
500 ml bulionu   
1 świeży kalafior   
3 średnie ziemniaki   
½ pora   
3 średnie cebule

Składniki na pesto szczypiorkowe:

5 łyżek oliwy z oliwek   
100 g szczypiorku   
2 łyżki orzeszków ziemnych   
2 łyżki twardego sera typu parmezan   
2 łyżki przegotowanej wody   
Sól, pieprz czarny

**Sposób przygotowania:**

1. Kalafiora pokrój w różyczki, a cebulę, pora oraz ziemniaki w plastry. Następnie do garnka wlej olej i przez około 5 minut podsmażaj warzywa. Dodaj bulion i gotuj do miękkości.
2. W międzyczasie przygotuj pesto- szczypiorek drobno pokrój i przełóż do naczynia miksującego, dodaj pozostałe składniki i całość zmiksuj, pod koniec dopraw solą i pieprzem.
3. Pod koniec gotowania kremu dodaj pastę Tom-kha oraz mleczko kokosowe i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Dopraw do smaku świeżo mielonym pieprzem.
4. Gotową zupę krem podawaj ze szczypiorkowym pesto.

**Pad Thai**

**2 porcje**

**Czas: 30 minut**

Poziom trudności: 2

Poziom ostrości: 1

**Składniki:**

[70 g **Pasty Pad Thai**](https://decare.pl/produkt/pasta-pad-thai-72-g/) **Kanokwan**

1 łyżeczka **Pasty z czosnku** **House of Asia** lub 2 ząbki posiekanego czosnku

2 łyżki **Sosu rybnego** **House of Asia**

[100 g **Makaronu ryżowego (5mm)**](https://decare.pl/produkt/bezglutenowy-makaron-ryzowy-5-mm-200g/) **House of Asia**

6 obranych i oczyszczonych krewetek (16x20) lub 100 g piersi z kurczaka

1 cebula pokrojona w kostkę

2 jajka

3 łyżki oleju

**Opcjonalnie:**

4 łyżki zielonej dymki pokrojonej w 3 cm słupki

2 łyżki posiekanych orzeszków ziemnych

**Sposób przygotowania:**

1. Makaron namocz w zimnej wodzie i odstaw na 30 min.
2. Do rozgrzanego woka wlej olej, podsmaż cebulę z czosnkiem i dodaj krewetki. Smaż minutę i odłóż.
3. Do woka wbij jajka i poczekaj, aż się zetną. Dodaj namoczony wcześniej makaron i wymieszaj z pastą pad thai. Na koniec opcjonalnie posyp danie dymką i orzeszkami.

**TIP:** Jeśli makaron będzie zbyt twardy, dolej wrzącej wody.

Aby wzbogacić danie możesz dodać kiełki fasoli mung, kolendrę i limonkę.