Przepisy karnawałowe

**OSTRA SAŁATKA SURIMI Z MAKARONEM VERMICELLI**

**Składniki:**

100 g **Makaronu Vermicelli House of Asia**

2 łyżki pokrojonego cienko marynowanego **Imbiru różowego House of Asia**

100 g paluszków surimi

10-12 pomidorków cherry pokrojonych na pół

30 g białej części pora pokrojonej w cienkie zapałki

30 g marchewki pokrojonej w cienkie zapałki

**Sos**:

2 łyżeczki **Ostrego sosu z czerwonej papryki Jalapeno Casa de Mexico**

50 g **Kaktusa krojonego w zalewie Casa de Mexico**

**Sposób przygotowania**:

1. Ugotuj makaron wg przepisu na opakowaniu.
2. W małej misce wymieszaj składniki sosu.
3. Paluszki surimi za pomocą widelca podziel na włókna. Do większej miski przełóż pora, imbir, marchewkę, surimi i pomidorki cherry. Całość delikatnie wymieszaj z ugotowanym makaronem.
4. Na koniec polej sałatkę wcześniej przygotowanym sosem.

**SAŁATKA Z FASOLKĄ I WIEPRZOWINĄ**

**Składniki**:

100 g **Czarnej fasoli Casa de Mexico**

1 łyżka **Ostrego sosu BBQ z papryki jalapeno Casa de Mexico**

60 g **Sosu Teriyaki House of Asia**

2 łyżki **Sosu Ostrygowego House of Asia**

2 łyżki **Papryki Jalapeno czerwonej krojonej Casa de Mexico**

1 łyżka uprażonego **Sezamu Białego House of Asia**

200 g wieprzowiny cienko pokrojonej (np. polędwiczki)

100 g fasolki szparagowej zielonej

1/2 cebuli cienko pokrojonej

Kilka listków kolendry

Sól, pieprz czarny

**Sposób przygotowania:**

1. W osolonym wrzątku blanszuj fasolkę szparagową przez 3-4 min, następnie zahartuj w zimnej wodzie, osusz, pokrój na pół i przełóż do miski.
2. Wieprzowinę zamarynuj w sosie ostrygowym, następnie smaż na rumiany kolor z cebulą przez 4-5 min, dodaj fasolkę szparagową, czarną fasolę oraz papryczki jalapeno. Całość dopraw solą, pieprzem oraz sosem BBQ i wymieszaj z sosem teriyaki.
3. Gotową sałatkę przełóż do miski, posyp sezamem i kolendrą.

**SAŁATKA Z FASOLKĄ I WIEPRZOWINĄ**

**Składniki**:

100 g **Czarnej fasoli Casa de Mexico**

1 łyżka **Ostrego sosu BBQ z papryki jalapeno Casa de Mexico**

60 g **Sosu Teriyaki House of Asia**

2 łyżki **Sosu Ostrygowego House of Asia**

2 łyżki **Papryki Jalapeno czerwonej krojonej Casa de Mexico**

1 łyżka uprażonego **Sezamu Białego House of Asia**

200 g wieprzowiny cienko pokrojonej (np. polędwiczki)

100 g fasolki szparagowej zielonej

1/2 cebuli cienko pokrojonej

Kilka listków kolendry

Sól, pieprz czarny

**Sposób przygotowania:**

1. W osolonym wrzątku blanszuj fasolkę szparagową przez 3-4 min, następnie zahartuj w zimnej wodzie, osusz, pokrój na pół i przełóż do miski.
2. Wieprzowinę zamarynuj w sosie ostrygowym, następnie smaż na rumiany kolor z cebulą przez 4-5 min, dodaj fasolkę szparagową, czarną fasolę oraz papryczki jalapeno. Całość dopraw solą, pieprzem oraz sosem BBQ i wymieszaj z sosem teriyaki.
3. Gotową sałatkę przełóż do miski, posyp sezamem i kolendrą.

**SUSHI Z TORTILLI Z KURCZAKIEM**

**Składniki**:

1 opakowanie **Tortilla Wraps Casa de Mexico**

½ puszki **Pasty z fasoli Pinto z Chipotle Casa de Mexico**

200 g ugotowanego **Ryżu do sushi House of Asia**

3 łyżki **Sosu Teriyaki House of Asia** do podania

1 pierś z kurczaka

2 łyżki majonezu

1 świeży ogórek

Sól, pieprz czarny

Oliwa do smażenia

**Sposób przygotowania:**

1. Pierś z kurczaka dopraw solą i pieprzem, następnie usmaż na oliwie na rumiany kolor. Gotową pierś wyjmij, wystudź, następnie pokrój w paski.
2. Pastę z fasoli wymieszaj z majonezem, dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. Wrapy grilluj na suchej patelni, tak aby delikatnie się zarumieniły. Następnie rozsmaruj cienko pastę z fasoli połączoną z majonezem na całej powierzchni placka, dodaj na środku kurczaka, ryż do sushi i na końcu obranego i pokrojonego w słupki ogórka. Zwiń tortille, tak samo jak sushi, czyli w rulon.
4. Wrapy pokój na mniejsze kawałki i poukładaj na półmisku, podawaj z sosem teriyaki.

**WRAP ZE STRIPSAMI Z KURCZAKA**

**Składniki:**

1 opakowanie **Tortilla Wraps Casa de Mexico**

1 opakowanie **Panierki Panko House of Asia**

10-12 kawałków **Papryczek Jalapeno** **Casa de Mexico** oczerwonych krojonych

1 średnia pierś z kurczaka pokrojona w paski

2 jajka

1 opakowanie rukoli

1 dojrzałe awokado pokrojone w plastry

1 średnia czerwona cebula pokrojonaw półplastry

Sól, pieprz czarny

**Sos:**

2 łyżki **Pasty z fasoli Pinto z Chipotle Casa de Mexico**

3 łyżki majonezu

Sok z połowy limonki

1 łyżka posiekanej Kolendry

**Sposób przygotowania:**

1. Kurczaka zamarynuj w soli i pieprzu, następnie panieruj w roztrzepanym jajku i panko, smaż na rozgrzanym tłuszcz na złoty kolor. Przełóż na ręcznik papierowy. Połącz ze sobą wszystkie składniki sosu.
2. Wrapy podgrzej na suchej, ciepłej patelni po 30 sekund z każdej strony, następnie posmaruj każdy placek wcześniej przygotowanym sosem i ułóż kolejno: umytą rukolę, kurczaka, awokado, cebulę i kawałki papryczek jalapeno. Zwiń ciasno w rulon.
3. Podawaj wrapy pokrojone na kawałki i przebite wykałaczką.