



Creveți în sos de cocos

Steps: 2

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g creveți	100 g unt de cocos
250 g lapte de cocos	30 g susan
10 g usturoi	10 g ghimbir
30 g sos de soia	20 g zahăr brun
20 g frunze coriandru	20 g chives
20 g ardei iute	3 g piper mozaic
10 g sare	1 buc. lime
40 ml zeamă de lămâie	120 g orez basmati

Instructions

Preparatul **creveți cu sos de cocos** transformă orice masă într-o experiență culinară rafinată și exotică. Creveții sunt gătiți într-un sos bogat și cremos de lapte de cocos, care se îmbină armonios cu notele delicate de usturoi și ghimbir.

Această combinație aduce o profunzime de aromă, care încântă papilele gustative și îmbogățește preparatul cu un gust sofisticat. Când untul de cocos se topește și se amestecă cu celelalte ingrediente, mirosul îmbietor te poartă direct pe tărâmurile exotice ale Asiei.

Pentru a completa această rețetă, creată de **Chef Cristian Dumitru**, vom utiliza semințe de susan ușor prăjite, care aduc un plus de textură crocantă, și frunze proaspete de coriandru și chives, care oferă un contrast perfect și o

notă de prospețime. Feliile de ardei iute adaugă o ușoară notă de picant, echilibrând dulceața sosului și a zahărului brun.

Servit alături de orez basmati fraged, acest preparat din **fructe de mare** devine o masă specială, ideală pentru a o savura cu cei dragi sau pentru a te răsfăța după o zi lungă. Iată cum să pui în farfurie aromele asiatice și cum să prepari **creveți cu sos de cocos**.

1. Într-o tigaie mare se topește untul de cocos la foc mediu. Se adaugă usturoiul mărunțit și ghimbirul și se căleşte până devin aurii și aromate. Se adaugă creveții în tigaie și se gătesc timp de 2-3 minute. Peste se toarnă laptele de cocos și se amestecă bine. Mai apoi se adaugă sosul de soia. Dacă se dorește, se poate adăuga și zahărul brun pentru a echilibra aromele. Se lăsa sosul să fiarbă timp de 5-7 minute sau până când creveții sunt gata și sosul s-a îngroșat ușor. La final, se adaugă sucul de lămâie și se ajustează gustul cu sare și piper, după preferințe.
2. Creveții se servesc în sos, cu semințe de susan ușor prăjite, frunze de coriandru, chives și ardei iute, cu garnitură de orez.

Ingrediente de calitate superioară, acum la îndemâna ta! Profită de promotiile noastre și pregătește rețete delicioase, demne de un restaurant de top.

Autor: Chef Cristian Dumitru

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.