

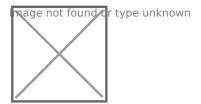
Рецепты Bravolli > Закуска

Бенто-сет

Сложность: Приготовить легко

2 порции

45 мин



Смесь суповая

Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой высыпать суповую смесь. Варить на слабом огне под крышкой 45 минут, в конце слить оставшуюся воду.
- В это время нарезать одинаковой соломкой огурец, дайкон, мясо, морковь и спаржу.
- Выложить все ингредиенты секторами или паттернами.
- Дайкон полить соусом, морковь посыпать кунжутом.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



близка к зеленому гороху. Низ стебля спаржи рекомендуется удалить, если он жесткий.