

Küba Mojo Black Bean Bowl

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 9/10

Küba mojo black bean bowl, siyah fasulyeyi narenciyeli mojo ile buluşturarak Karayip mutfağına parlak, tok ve bitkisel bir ana kâse ekler.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 1 adet Avokado
- 0.3 demet Taze kişniş

Yapılış

1. Siyah fasulyeyi süzün, pirinci ve servis garnitürlerini ayrı hazırlayın.
2. Sarımsağı zeytinyağında 2 dakika çevirin, yanmasını diye ateşi orta seviyede tutun.
3. Portakal suyu, lime suyu, kimyon ve tuzu ekleyip mojo sosu 4 dakika pişirin.
4. Fasulyeyi sosa katıp 8 dakika kısık ateşte ısıtın.
5. Pirinç kaselerine fasulyeyi paylaşın, avokado ve taze kişnişi servis anında ekleyin.

PÜF NOKTASI

Mojo sosunu fasulyeye son anda eklemek narenciye canlılığı getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcakta servis edin, üstüne soğan serpip yanlarında pirinç sunun.