



Азиатский салат со стручковой фасолью, сельдереем и свиной в медовом соусе



Ингредиенты

◦ Фасоль зеленая тонкая "На пару"	1 банка (295г)
◦ Кинза	небольшой пучок
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Сельдерей	3 стебеля
◦ Соус соевый	50 мл
◦ Филе свинина	200 г
◦ Масло оливковое	4 ст. л.
◦ Мёд	3 ст. л.
◦ Лайм	1 шт.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 20 мин

🍴 4 порции

🍽 245 ккал

1. Мясо нарежьте полосками и обжарьте его со всех сторон на разогретом оливковом масле.
2. Чеснок порежьте кружочками и добавьте к мясу. За 2 минуты до готовности добавьте мёд и соевый соус.
3. С фасоли слейте лишнюю жидкость. Сельдерей и лайм порежьте тонкими кружочками. Добавьте все к мясу и перемешайте.
4. Приправьте солью и перцем по вкусу. Подавайте, присыпав измельченной кинзой.



Совет

А вместо соевого соуса можете добавить бальзамический – он придаст блюду характерную кислинку.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>