

Запеченная тыква, маринованная в соусе унаги

Ингредиенты:

- Тыква сквош – 1 штука
- Перец чили – 1 штука
- Соус унаги – 300 миллилитров
- Тыквенные семечки (очищенные) – 30 грамм
- Семечки подсолнечника (очищенные) – 30 грамм
- Миндальные хлопья – 50 грамм
- Шапфей – 5 грамм
- Чеснок – 4 зубчика
- Оливковое масло – 150 миллилитров



Тыкву разрезать и очистить от кожуры, нарезать дольками в виде полумесяца. Перец чили разрезать на 6 частей. В большой миске смешать соус унаги, тыквенные семечки, семечки подсолнечника, миндальные хлопья, шапфей, рубленый чеснок, перец чили и оливковое масло. Положить в соус ломтики тыквы. Дать промариноваться в течение 30 минут, затем переложить на противень, выстланный пергаментом, и запечь в духовке при 180 градусах в течение 30-35 минут.