

## Balinese saute broccoli

### बालानिस सौते ब्रोकोली

ब्रोकोली	200gm
अदरक	10gm
लहसुन	6-7 क्लोव
ताज़ा लाल मिर्च	1
लेमन ग्रास	5gm
नमक	1-2 चुटकी
एरोमैट पाउडर सीज़निंग	1 tsp
करी पाउडर	1/2 tsp
सफ़ेद मिर्ची पाउडर	1 चुटकी
ओएस्टर सॉस	2 tsp
लाइट सोया सॉस	2 tsp
कॉर्न फ्लावर	1 tsp
वनिगर	1 tsp
थाई रेड पेस्ट	1/4 tsp

### कैसे बनाए

- 1) बनाने के लिए पहले अदरक लहसुन को बारीक काट लें और लेमन ग्रास को बारीक काट लें और ताज़ा लाल मिर्च को छोटे टुकड़ों में काटे, ब्रोकोली बड़े बड़े टुकड़ों में काटे
- 2) पैन को मीडियम आंच पर रख कर, अदरक, लहसुन और लेमन ग्रास भून लें और आधा कप पानी डाल कर मिला लें
- 3) करी पाउडर, लाइट सोया सॉस, ओएस्टर सॉस, थाई रेड पेस्ट डाल कर मिला लें
- 4) अब नमक, सीज़निंग पाउडर, सफ़ेद मिर्ची पाउडर डाल कर 20-30ml पानी मिला लें, 1 tsp कॉर्न फ्लावर को 20ml पानी में घोल कर चम्मच से डाल कर मिला लें
- 5) और स्टीम की हुई ब्रोकोली, डाल कर मिला लें और सिरका डाल कर मिलाए
- 6) अब कटा हुआ हरा प्याज़ डाल कर पैन को गैस पर से उतार लें