



# Nyers répaspagetti egzotikus szezámöntettel

🕒 10–15 Perc   

## Elkészítés

- 1 Mossuk meg alaposan a répát, hámozzuk meg, majd spirálvágóval vágjuk spagetti formájú csíkokra. Ha túl hosszúra sikerülne a répaspagetti, egyszerűen vágjuk félbe késsel.
- 2 A szósz elkészítése: Vágjuk nagyobb darabokra a fokhagymát. Ezután keverjük össze a fokhagymát a tahinival, az olívaolajjal, a szójaszósszal és a citromlével. Botmixerrel turmixoljunk sima szósz belőle.
- 3 Szedjük a nyers répaspagettit egy tálra, és locsoljuk meg tetszőleges mennyiségű szósszal. Szórjuk meg frissen őrült Kotányi Rusztikus fűszerkeverékkel.
- 4 Dísztük a répaspagettit friss korianderrel, kesudióval és finomra szeletelt újhagymával.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

8 db	Sárgarépa
6 ek.	Tahini
4 ek.	Olívaolaj
4 ek.	Szójaszósz
1 db	Citrom
2 db	Gerezd fokhagyma
2 db	Újhagyma
1 csésze	Friss korianderlevél
100 g	Kesudió
1 csipet	♦ Provence-i fűzersó

