

Морковная лапша с экзотическим кунжутным соусом

10—15 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

8 шт.	Морковь
6 ст. л.	Тахини
4 ст. л.	Оливковое масло
4 ст. л.	Соевый соус
1 шт.	Лимон
2 шт.	Зубчики чеснока
2 шт.	Зеленый лук
1 чашка	Свежие листья кинзы
100 г	Орехи кешью
1 щепотка	Приправа Французские травы

Способ приготовления

1. Тщательно промойте морковь, очистите и нарежьте спиралью, чтобы получилась тонкая лапша. Если морковная лапша слишком длинная, укоротите ее ножом.
2. Соус: Крупно нарежьте зубчики чеснока. Затем смешайте чеснок с тахини, оливковым маслом, соусом и лимонным соком. Лучше всего использовать ручной блендер, чтобы соус был максимально однородным.
3. Выложите морковную лапшу на тарелку и сбрызните соусом. Вы можете использовать столько соуса, сколько хотите! Добавьте приправу Итальянские травы в мельнице от Kotányi.
4. Морковную лапшу можно украсить свежей кинзой, орехами кешью и мелко нарезанным зеленым луком.