

Локшина з сирої моркви з екзотичним кунжутним соусом

10—15 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

8 шт.	Морква
6 ст. л.	Тахіні
4 ст. л.	Оливкова олія
4 ст. л.	Соєвий соус
1 шт.	Лимон
2 шт.	Зубчики часнику
2 шт.	Зелена цибуля
1 чашка	Листя кінзи, свіже
100 г	Горіхи кеш'ю
1 щіпка	Трави французькі

Приготування

1. Моркву ретельно помийте, очистіть від шкірки й нашинкуйте, щоб отримати тонку локшину. Якщо морквяна локшина задовга, просто розріжте її ножем.
2. Приготуйте соус: грубо наріжте зубчики часнику; змішайте часник із тахіні, оливковою олією, соусом і лимонним соком. Щоб зробити соус максимально однорідним, рекомендується скористатися ручним блендером.
3. Викладіть локшину з сирої моркви на тарілку й полийте соусом. Кількість соусу не обмежується! Додайте "Трави італійські" Kotányi у млинку
4. Морквяну локшину можна прикрасити свіжою кінзою, горіхами кеш'ю й дрібно нарізаною зеленою цибулею.