



Морковени спагети с екзотичен сусамов сос

🕒 10–15 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

8 бр.	Моркови
6 с.л.	Тахан
4 с.л.	Зехтин
4 с.л.	Соев сос
1	Лимон
2	Скилидки чесън
2 стръка	Зелен лук
1 чаша	Листа от кориандър, пресни
100 g	Кашу
Щипка	♦ Рустикана

- 1 Измийте добре морковите, обелете ги и ги направете на тънки спагети със спирализатор. Ако се получат твърде дълги, просто ги нарежете наполовина с нож.
- 2 За приготвяне на соса: Нарежете на едро скилидките чесън. След това смесете чесъна с тахана, зехтина, соса и лимоновия сок. Най-добре е да използвате ръчен пасатор, за да направите соса възможно най-гладък.
- 3 Изсипете морковените спагети в чиния и залейте със соса. Използвайте толкова сос, колкото поискате! Подправете с малко Рустикана Kotányi от мелничката.
- 4 Морковените спагети могат да бъдат гарнирани със свеж кориандър, ядки от кашу и фино нарязан лук.

