

Sirovi rezanci od mrkve s egzotičnim umakom od sezama

10—15 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

8 kom.	Mrkve
6 jušnih žlica	Tahini paste
4 jušne žlice	Maslinova ulja
4 jušne žlice	Umaka od soje
1 kom.	Limuna
2 kom.	Češnja češnjaka
2 kom.	Mlada luka
1 šalica	Listova korijandra, svježeg
100 g	Indijskih oraščića
1 prstohvat	Provansalsko začinsko bilje

Priprema

1. Dobro operite mrkve, ogulite ih i spiralizatorom pretvorite u rezance. Ako su rezanci predugi, jednostavno ih nožem prerežite na željenu duljinu.
2. Za pripremu umaka: Grubo nasjeckajte češnjeve češnjaka. Zatim pomiješajte češnjak i tahini, maslinovo ulje, umak i sok limuna. Za postizanje maksimalne glatkoće umaka najbolje je upotrijebiti štapni mikser.
3. Složite sirove rezance od mrkve na tanjur i prelijte umakom. Možete dodati koliko god umaka želite! Začinite s malo Kotányi Rustikalnim začinima iz mlinca.
4. Rezanci od mrkve mogu se ukrasiti svježim korijandrom, indijskim oraščićem i sitno nasjeckanim ploškicama mladog luka.