

Špageti s avokadom i gorgonzolom

30–35 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Špageta
2 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
200 ml	Kokosovog mlijeka
100 ml	Slatkog vrhnja za tučenje
2 kom.	Avokada
100 g	Mladog špinata, svježeg
150 g	Gorgonzole
0.5 kom.	Limuna
1 jušna žlica	Pirea od rajčice
1 vrećica	Kurkuma s chilijem, kardamomom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar crni zrno

Priprema

1. Zakuhajte slanu vodu i skuhajte tjesteninu prema uputama na pakovanju tako da bude al dente. Uzmite malo vode u kojoj se tjestenina kuha i spremite za kasnije.
2. Ogulite luk i češnjak, tanko ih nasjeckajte pa popržite na dvije žlice maslinova ulja. Dodajte začinsku mješavinu Kurkuma i popržite nekoliko sekundi. Odmah deglazirajte tavu kokosovim mlijekom, slatkim vrhnjem za tučenje i sokom pola limuna. Dodajte koncentrat rajčice i pustite da zakuha. Začinite solju i paprom po želji.
3. Prerežite avokado, izvadite košticu i narežite na kriške. Žlicom izvadite meso iz kože. Zagrijte drugu tavu s dvije jušne žlice maslinova ulja te popržite narezani avokado 1 – 2 minute s obje strane do zlatnožute boje.
4. Dodajte špagete u umak i dobro promiješajte. Ako je umak pregust, dodajte malo vode od kuhanja tjestenine. Promiješajte s mladim špinatom i ostavite kratko vrijeme da se prožme.
5. Poslužite špagete na tanjure, ukrasite avokadom i komadićima gorgonzole te posolite i popaprite po želji.