

Surové mrkvové rezance s exotickou sezamovou omáčkou

10—15 Min

Príprava

1. Dôkladne umyte mrkvu, ošúpte ju a pomocou špirálového krájača vytvorte tenké mrkvové rezance. Ak sú mrkvové rezance príliš dlhé, jednoducho ich prekrojte nožom.
2. Príprava omáčky: Nahrubo nasekajte strúčiky cesnaku. Potom zmiešajte cesnak s tahini, olivovým olejom, omáčkou a citrónovou šťavou. Odporúčame použiť tyčový mixér, aby bola omáčka čo najjemnejšia.
3. Surové mrkvové rezance naberte na tanier a zalejte omáčkou. Môžete pridať toľko omáčky, koľko chcete! Ochuťte rustikálnymi bylinkami Kotányi z mlynčeka.
4. Mrkvové rezance môžete ozdobiť čerstvým koriandrom, kešu orieškami a jemne nakrájanou cibuľkou.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

8 kus	Mrkva
6 PL	Tahini
4 PL	Olivový olej
4 PL	Sójová omáčka
1 kus	Citrón
2 kus	Strúčiky cesnaku
2 kus	Jarná cibuľka
1 šálka	Listy koriandra, čerstvé
100 g	Kešu orechy
1 štipka	Provensálske byliny