



Surovi korenčkovi rezanci z orientalsko sezamovo omako

🕒 10–15 Min   

Priprava

- 1 Korenčke dobro operite, olupite in s spiralnim rezalnikom narežite na tanke rezance. Če so predolgi, jih z nožem skrajšajte.
- 2 Za pripravo omake najprej grobo sesekljajte stroka česna. Nato česen dobro zmešajte s sezamovo pasto, oljčnim oljem, sojino omako in limoninim sokom. Za čimbolj gladko omako priporočamo uporabo paličnega mešalnika.
- 3 Surove korenčkove rezance položite na krožnik in pokapljajte z omako. Uporabite lahko toliko omake, kot želite. Začinite z nekaj mešanice mediteranskih zelišč Kotányi iz mlinčka.
- 4 Korenčkove rezance lahko okrasite s svežim koriandrom, indijskimi oreščki in drobno narezano mlado čebulo.

Sestavine 4 Porcije

🍷 = Kotányi Produkte

8 celih	Korenčkov
6 žlic	Sezamove paste (tahini)
4 žlice	Oljčnega olja
4 žlice	Sojine omake
1 cela	Limona
2 cela	Stroka česna
2 celi	Mladi čebuli
1 skodelica	Listov svežega koriandra
100 g	Indijskih oreščkov
1 ščepec	🍷 Provansalska zelišča

