

Surowy makaron z marchewki z egzotycznym sosem sezamowym

10—15 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

8 szt.	Marchew
6 łyżek	Tahini
4 łyżki	Oliwa z oliwek
4 łyżki	Sos sojowy
1 szt.	Cytryna
2 szt.	Ząbek czosnku
2 szt.	Szalotki
1 szklanka	Liście kolendry, świeże
100 g	Orzechy nerkowca
1 szczypta	Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw Młynek

Przygotowanie

1 Dokładnie umyj marchew, obierz a następnie zetrzyj na tarce spiralnej, aby uzyskać cienki makaron. Jeśli nitki są zbyt długie, przetnij je nożem.

2 Przygotowanie sosu: grubo posiekaj ząbki czosnku. Następnie zmieszaj czosnek z tahini, oliwą z oliwek, sosem i sokiem z cytryny.

WSKAZÓWKA: Zalecamy użycie blendera ręcznego, aby sos był jak najbardziej gładki.

3 Ułóż surowy makaron z marchewki na talerzu i polej go sosem. Możesz użyć tyle sosu, ile chcesz ! Dodaj odrobinę mieszanki przypraw Zioła Włoskie z młynka Kotányi.

4 Marchewkowy makaron można przybrać świeżą kolendrą, orzechami nerkowca i drobno pokrojoną cebulą dymką.