

Tăiței cruzi din morcov cu sos exotic de susan

10—15 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

8 bucată	Morcovi
6 lingură	Tahini
4 lingură	Ulei de măsline
4 lingură	Sos de soia
1 bucată	Lămâie
2 bucată	Cățel de usturoi
2 bucată	Ceapă verde
1 ceașcă	Frunze de coriandru, proaspăt
100 g	Nuci caju
1 un vârf de cuțit	Verdețuri de Provence

Pregătire

1. Spală bine morcovii, curăță-i și taie-i în spirale pentru a obține tăiței subțiri. Dacă tăițeii din morcov sunt prea lungi, pur și simplu folosește un cuțit pentru a-i tăia.
2. Pentru prepararea sosului: Tăie cățeii de usturoi în bucăți mari. Apoi amestecă usturoiul cu tahini, ulei de măsline, sos și suc de lămâie. Cel mai bine este să folosești un blender de mână pentru a obține un sos cât mai omogen cu putință.
3. Aranjează tăițeii cruzi din morcov pe o farfurie și stropește-i cu sos. Poți turna oricât sos dorești! Asezonează cu verdețuri din râșnița Kotányi Rustic Herbs.
4. Tăițeii de morcov pot fi decorați cu coriandru proaspăt, nuci caju și ceapă verde tăiată mărunt.