

Ταχίνι Dip. Το δοκίμασες;

16 ΛΕΠΤΑ

- ταχίνι Nutri Valley φυσική γεύση
- παρθένο ελαιόλαδο
- χυμός λεμονιού
- αλάτι και πιπέρι

1. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το ταχίνι
2. προσθέτουμε υλικά της επιλογής μας όπως εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λίγο σκόρδο αν προτιμάτε, χυμός λεμονιού, κόλιανδρο, αλάτι και πιπέρι.

16 ΛΕΠΤΑ

- ταχίνι
- παρθένο ελαιόλαδο
- χυμός λεμονιού
- αλάτι και πιπέρι

1. Σε ένα μπολ ρίχνουμε το ταχίνι
2. προσθέτουμε υλικά της επιλογής μας όπως εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λίγο σκόρδο αν προτιμάτε, χυμός λεμονιού, κόλιανδρο, αλάτι και πιπέρι.

Ζυμαρικά με πέστο κόκκινης πιπεριάς και κοτόπουλο

Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

Συνολικός χρόνος: 20 λεπτά



Συστατικά

- 500γρ. Πλεξούδες ζυμαρικά
- 300γρ. Ψημένες πιπεριές Φλωρίνης
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Βασιλικό
- 2 κονσέρβες κοτόπουλο σε ελαιόλαδο Nutrivalley
- Αλάτι-Πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Βήματα

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά να είναι al dente.
2. Παράλληλα σε ένα μπλέντερ προσθέτουμε τις ψητές πιπεριές (βρίσκεις έτοιμες σε βαζάκι) , τη σκελίδα σκόρδο, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.
3. Χτυπάμε μέχρι να γίνει ένα το μείγμα σαν κρέμα. Προσθέτουμε μέσα τον ψιλοκομμένο βασιλικό κι ανακατεύουμε μαζί με τα μακαρόνια.
4. Τέλος προσθέτουμε το έτοιμο κοτόπουλο κι ανακατεύουμε να ενωθούν μεταξύ τους.

[Εκτύπωση](#)

Αυτό ήταν χρειάζεσαι μόνο ένα βαθύ πιάτο για φουλ απόλαυση!