

Tahini Dip

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.

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

Cook Time: 20 minutes

Total time: 20 minutes



Ingredients

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

Instructions

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.

[Print](#)

Αυτό ήταν χρειάζεσαι μόνο ένα βαθύ πιάτο για φουλ απόλαυση!