

Noodles με σάλτσα ταχίνι. Ταξίδι γεύσης.

60 ΛΕΠΤΑ

Για τη σάλτσα

- 4 κουταλιές της σούπας ταχίνι Nutri Valley φυσική γεύση, ανακατεμένο με 2-3 κουταλιές της σούπας νερό
- 3 κουταλιές της σούπας ξύδι
- 3 κουταλιές της σούπας σόγια
- 2 κουταλιές της σούπας καστανή ζάχαρη
- 1 κουταλιά της σούπας σησαμέλαιο
- 1 κουταλάκι του γλυκού λάδι τσίλι

Έξτρα υλικά για τα noodles

- Φρέσκο κρεμμύδι σε φέτες κομμένο σε λεπτές διαγώνιες φέτες
- Φύλλα κόλιανδρου
- Μαύρο και άσπρο ψημένο σουσάμι

1. Ανακατεύουμε τα υλικά της σάλτσας σε ένα μπολ.
2. Προσθέτουμε τα noodles, αφού πρώτα τα έχουμε αφήσει να κρυώσουν, και τα έξτρα υλικά.
3. Ανακατεύουμε καλά να πάει η σάλτσα παντού

60 ΛΕΠΤΑ

Για τη σάλτσα

- 4 κουταλιές της σούπας ταχίνι Nutri Valley φυσική γεύση, ανακατεμένο με 2-3 κουταλιές της σούπας νερό
- 3 κουταλιές της σούπας ξύδι
- 3 κουταλιές της σούπας σόγια
- 2 κουταλιές της σούπας καστανή ζάχαρη

- 1 κουταλιά της σούπας σησαμέλαιο
- 1 κουταλάκι του γλυκού λάδι τσίλι

Έξτρα υλικά για τα noodles

- Φρέσκο κρεμμύδι σε φέτες κομμένο σε λεπτές διαγώνιες φέτες
- Φύλλα κόλιανδρου
- Μαύρο και άσπρο ψημένο σουσάμι

1. Ανακατεύουμε τα υλικά της σάλτσας σε ένα μπολ.
2. Προσθέτουμε τα noodles, αφού πρώτα τα έχουμε αφήσει να κρυώσουν, και τα έξτρα υλικά.
3. Ανακατεύουμε καλά να πάει η σάλτσα παντού

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!