Zeleninové nudle s bazalkovou omáčkou a kešu ořechy

Bylinky 4/2016

Ingredience

- mrkev — 1 ks
- cuketa — 1 ks
- 1 kus ředkvičky
- 50 g kešu ořechů
- 1 hrst čerstvé vazalky
- česnek — 1 stroužek
- citron
- sůl

Postup

Nejprve si namočíme kešu ořechy zhruba na jednu hodinu do vlažné vody. Mezitím si připravíme mrkev, cuketu a ředkvičku. Nastrouháme je na široké nudle (tenké plátky), ideálně škrabkou na brambory. Hotové nudle vyskládáme na talíř.

Na bazalkový krém rozmixujeme kešu s bazalkou a česnekem. Ochutíme solí a pár kapkami citrónu. Krém nalijeme na nudle a ihned konzumujeme.

Zdroj: cilka.eu