



Острая закуска из моркови



Ингредиенты

◦ Лимон	1 шт.
◦ Перец чили	1 шт.
◦ Орехи кешью	50 г
◦ Свежая морковь	500 г
◦ Миндаль (лепестки)	2 ст. л.
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Мёд	4 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 145 мин

🍴 4 порции

🍽 130 ккал

1. Очищенную морковь нарежьте соломкой. Из лимона выдавите сок, перец чили нарежьте кружочками (как удалить семечки из перца чили, смотрите здесь). Смешайте масло, лимонный сок, мед, соль и чили.

2. Перемешайте морковь с заправкой и оставьте настояться в холодильнике не менее 2 часов.

3. При подаче посыпьте орехами кешью и миндальными хлопьями.

Совет

При выдавливании сока из лимона следите за тем, чтобы в сок не попадали косточки, иначе они дадут горечь.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>