زودلس بالصلصة الوردية

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0
تكفي لعمل حصتين

المكونات:

- 1 كوسة كبيرة أو 4 – 5 صغار الحجم
- زيتون أسود مقطع شرائح
- أوراق ريحان طازجة
- طماطم مجففة في الشمس
- صنوبر محمص

الصلصة الوردية:

- ½ كوب من الكاجو النيء , منقوع لمدة 3 ساعات
- ½ كوب من الفلفل الأحمر الحلو المشوي
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
- ¼ كوب من الطماطم المجففة في الشمس
- 1 – 2 ملعقة كبيرة من الخميرة الغذائية
- ½ ملعقة صغيرة من بودرة البصل
- 1 فص ثوم
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ½ ملعقة صغيرة من العسل
- فلفل حار أحمر مطحون (اختياري)
- ملح و فلفل حسب الذوق

الخطوات:

1. ينقع الكاجو مسبقاً لمدة 3 ساعات. ثم يوضع في الخلاط مع المتبقي من مكونات الصلصة. نضيف القليل من الماء فقط حتى نسهل مزج المكونات. نتذوق المزيج ثم نضيف الملح, الفلف الأسود, الفلف الحار, والليمون حسب الذوق – و نضيف المزيد من الماء حسب الحاجة حتى تصبح الصلصة ملساء حسب الذوق. أنا صنعت الصلصة الخاصة بي بها القليل من القطع.
2. نحضر نودلز الكوسة من خلال استخدام الSpiralizer أو من خلال تقطيعها على شكل شرائط كثيفة بمقشرة الخضروات. يجب أن تتأكدوا من إزالة الجزء العلوي و السفلي من الكوسة أولاً.
3. نضيف الصلصة للنودلز (يمكن ألا تحتاجوا لإضافة كمية الصلصة المجهزة كلها, هذا يعتمد على حجم الكوسة المستخدمة و ذوقكم في النكهات).
4. تنقل الى طبق التقديم, و تزين بالقليل من الزيتون الأسود المقطع, الريحان الطازج, القليل من شرائح الطماطم المجففة في الشمس, و الصنوبر المحمص.