

super simple



Pasta carota pour 4 personnes

800g de carottes - les éplucher le plus loin possible

4 cuillères à soupe de tamari (sauce salée de soja fermenté)

10 cuillères à soupe d'huile de sésame grillé

Ajouter le tamari aux carottes et laisser mariner quelques minutes

Vider le jus en excès

Ajouter l'huile de sésame grillé et mélanger

Avec une fourchette, vous pouvez réaliser des petits nids sur les assiettes

Bon appétit !