

Carbassó amb salsa de tahini

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

És un plat típic àrab i es pot servir com a entrant (per compartir) o com a principal. El tahini (o *tahina*) és un puré de sèsam que s'utilitza molt en salses, però es pot utilitzar com a substitut de la mantega (*de cacahuet*) per a les torrades. Es troba a les herboristeries o botigues ecològiques i pot ser torrat o blanc, amb sal o sense.

Ingredients:

(per a 2 persones)

- 1 carbassó
- 1/2 tomàquet
- **(per a la salsa)**
- 2 cullerades de tahini (*blanc, sense sal*)
- suc de llimona
- 1/2 dent d'all
- 25 g de nous (2-3)
- julivert
- aigua

Temps de preparació:

- 10 min

Preparació:

- **carbassó:**

1. Rentar i tallar el carbassó a rodanxes molt fines.
2. Fregir en una paella amb suficient oli d'oliva per a cobrir les làmines de carbassó.
3. Rentar i tallar el mig tomàquet a daus i reservar.

- **salsa:**

1. Posar a la batedora el tahini, l'aigua (*amb una proporció de 2 a 1, respectivament*), unes gotes de suc de llimona i l'all picat.
2. En un morter picar les nous amb unes fulles de julivert.

Presentació:

1. Posar les rodanxes de carbassó en "rotllana", escampar els daus de tomàquet i la picada de nous i finalment posar la salsa de tahini per sobre.

Tagged: Aigua, All, Carbassó, Julivert, Nous, Puré De Sèsam, Suc De Llimona, Tahini, Tomàquet | With 0 comments