

2010

# Pâtes arachides et sésame



## Ingrédients

200 mL de beurre d'arachides crémeux  
125 mL de vinaigre de riz  
50 mL de sauce de soja faible en sodium  
50 mL d'eau  
30 mL de gingembre frais, grossièrement haché  
30 mL de miel ou de nectar d'agave  
15 mL d'huile de sésame  
1 à 3 mL de piment rouge broyé  
1 gousse d'ail moyenne, en lamelles  
Spaghettis de farine complète, cuits, rincés à l'eau froide puis égouttés (375 g non cuits)  
2 carottes moyennes, râpées (250 mL lorsque râpées)  
125 mL de coriandre fraîche, hachée

## Directives

Mettre les neuf premiers ingrédients dans le récipient du mélangeur Versa<sup>MC</sup> d'Oster<sup>MD</sup> ; mélanger à haut jusqu'à homogénéité. Placer les spaghettis refroidis dans un grand saladier ; ajouter la sauce et touiller pour enrober ; garnir de carotte râpée et de coriandre avant de servir.

*Donne environ 1,5 litre (6 portions)*

Recette créée pour les mélangeurs performants Versa<sup>MC</sup> d'Oster<sup>MD</sup>