

Σκορδαλιά με Καρύδια και Ταχίνι

Τώρα στη νηστεία θέλουμε τροφές που να μας δίνουν ενέργεια και γεύση. Αυτή η υπερτέλεια σκορδαλιά που σας προτείνουμε είναι ότι πιο νόστιμο μπορείς να φας εντός και εκτός νηστείας. Πάμε να δούμε πως!

ΥΛΙΚΑ

100 γρ. καθαρισμένα καρύδια
100 γρ. Μακεδονικό Ταχίνι
1-3 σκελίδες σκόρδο
1 χούφτα μαϊντανό
2 κουταλιές παρθένο Σησαμέλαιο
1 κουταλάκι ξύδι
αλάτι-πιπέρι
3 κουταλιές νερό

Εκτέλεση

Βάζουμε στο μούλτι τα καρύδια και χτυπάμε. Αν θέλετε τα θρυμματίζετε τελείως. Αν θέλετε όχι. Μετά βάζουμε το ταχίνι. Περίπου το 1/3 από το βαζάκι. Προσθέτουμε αλάτι , πιπέρι και ένα κουταλάκι ξύδι. Μετά προσθέτουμε το σκόρδο, καθαρισμένο και χτυπάμε. Έπειτα προσθέτουμε τον μαϊντανό και ξαναχτυπάμε. Βάζουμε λίγο νεράκι και λίγο λαδάκι και ξαναχτυπάμε. Είμαστε έτοιμοι. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε στο μπολ.

Καλή επιτυχία.

