

Tahini-majoneesidippi ja kurkkuneet

kokonaisaika **15 min** **10 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.585 kJ / 648 kcal

Rasva: **58,3 g** Proteiini: **18 g**
Hiilihydraatit: **11,2 g**

AINEKSET

2 annosta

Tahini-majoneesidippi:

3 rkl majoneesia
1 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1 rkl tahinia
1 rkl sitruunamehua
1 tl raastettua sitruunan kuorta
1 tl Tabascoa
1 tl kuivattua timjamia
1 tl mustia seesaminsiemeniä
1 rkl pilkottuja maapähkinöitä

Kurkkuneet:

2 pitkää kurkkua
140 g tuorejuustoa
1 rkl silputtua persiljaa
1 rkl silputtua ruohosipulia
1 rkl raastettua sitruunan kuorta
0,5 tl mustapippuria
0,5 nippu nippu parsaa
1 tl oliiviöljyä
50 g kylmäsavulohta siivuina
1 tl tilliä

VALMISTUS

Vaihe 1

3 rkl majoneesia - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** tahinia - **1 rkl** sitruunamehua - **1 tl** raastettua sitruunan kuorta - **1 tl** Tabascoa - **1 tl** kuivattua timjamia - **1 tl** mustia seesaminsiemeniä - **1 rkl** pilkottuja maapähkinöitä
Sekoita hyvin kaikki dipin ainesosat ja jätä jääkaappiin tekeytymään.

Vaihe 2

2 pitkää kurkkua - **140 g** tuorejuustoa - **1 rkl** silputtua persiljaa - **1 rkl** silputtua ruohosipulia - **1 rkl** raastettua sitruunan kuorta - **0,5 tl** mustapippuria

- Halkaise kurkut pituussuunnassa ja kaiverra siemenet pois lusikalla. Sekoita tuorejuusto, yrtit, sitruunan kuori ja mustapippuri. Täytä kurkkupuoliskot seoksella.

Vaihe 3

0,5 nippu nippu parsaa - **1 tl** oliiviöljyä - **50 g** kylmäsavulohta siivuina - **1 tl** tilliä
Paloittele parsat ja paista paloja oliiviöljyssä. Asettele parsat kurkkujen toisille puoliskoille. Lisää toisille puoliskoille kylmäsavulohi ja tilli. Tarjoile tahini-majoneesidipin kanssa.