

Η μακαρονάδα αλά κρεμ με plant-based καπνιστό "σολομό" από καρότο, που αλλάζει τα πάντα

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά - 8 ώρες

Φυλάμε τον μαρινρισμένο "σολομό" από καρότο, καλυμμένο στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά για τα καρότα:

- 3 μεγάλα καρότα (περίπου 220 γρ.)
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 3 κ.σ. σόγια, χωρίς αλάτι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. χυμό λεμόνι
- 2 κ.σ. κάπαρη
- 2 κ.σ. το νερό της κάπαρης
- 3 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- 2 κ.γλ. σκόνη σκόρδο
- 2 κ.γλ. maple syrup
- ½ κ.γλ. φρέσκο πιπέρι

Υλικά για την μακαρονάδα:

- [500 γρ. Σέλινο MISKO](#)
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 250 ml. φυτική κρέμα γάλακτος ή κρέμα σόγιας
- 2 κ.σ. διατροφική μαγιά
- ½ ματσάκι άνηθο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το ψήσιμο των καρότων. Πλένουμε πολύ καλά τα καρότα, τα αλατίζουμε καλά με χοντρό αλάτι και τα βάζουμε σε ένα ταψάκι περασμένο με λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 25-30 λεπτά, γυρνώντας τα ανά τακτά διαστήματα μέχρι να μαλακώσουν αρκετά.

2) Παράλληλα σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα. Αφού τα καρότα κρυώσουν καλά, με ένα πύλερ (εργαλείο για ξεφλούδισμα) βγάζουμε λεπτές

φέτες και τις βυθίζουμε στη μαρινάδα. Καλύπτουμε το μπολ και το αφήνουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά-8 ώρες (όσο το περισσότερο τόσο το καλύτερο).

3) Όσο μαρινάζονται τα καρότα, παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα το [Σέλινο MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για τον μικρότερο χρόνο που αναφέρει η συσκευασία.

4) Συνεχίζουμε με τη σάλτσα. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε το κρεμμύδι 3-4 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Προσθέτουμε την κρέμα σόγιας, τη διατροφική μαγιά και φρέσκο πιπέρι ανακατεύουμε και αφήνουμε για 3-4 λεπτά να δέσει.

5) Μεταφέρουμε κατευθείαν τα ζυμαρικά από την κατσαρόλα στο τηγάνι με τη σάλτσα και ανακατεύουμε απαλά. Τέλος βγάζουμε τον σολομό από την μαρινάδα και τον ανακατεύουμε με τα μακαρόνια και τη σάλτσα.

6) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά και ρίχνουμε από πάνω τον ψιλοκομμένο άνηθο.