



## **Chili noodles με αμυγδαλοβούτυρο**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά

### **Υλικά για τη σάλτσα:**

4 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες σε λεπτό τρίφτη

2 κ.γλ. μπούκοβο γλυκό

2 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα

2 κ.σ. σουσάμι

2 κ.γλ. ξερό κόλιανδρο σκόνη

ξύσμα από ένα λεμόνι

1 κ.γλ. φρεσκοτριμμένο πιπέρι

180 ml σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο

**60 γρ. Αμυγδαλοβούτυρο WILD SOULS**

6 κ.σ. σάλτσα σόγιας

2 κ.γλ. μαύρη ή ζάχαρη καρύδας

2 κ.γλ. μηλόξιδο

### **Υλικά για τα noodles:**

1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

500 γρ. διάφορα μανιτάρια, κομμένα σε μεσαία κομμάτια

**30 γρ. Αμυγδαλοβούτυρο WILD SOULS**

500 γρ. λιγκουίνι, βρασμένα

σησαμέλαιο ή ηλιέλαιο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

φρέσκα κρεμμυδάκια

αμύγδαλα αλατισμένα & ψημένα, χοντροσπασμένα

¼ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο (τα φύλλα)

### **Εκτέλεση :**

1) Βάζουμε σε θερμοανθεκτικό μπολ το τριμμένο σκόρδο, το μπούκοβο, την πάπρικα, το σουσάμι, τον ξερό κόλιανδρο, το ξύσμα λεμονιού και το πιπέρι.



2) Ζεσταίνουμε σε ένα τηγάνι το σησαμέλαιο (ή ηλιέλαιο) σε μέτρια/υψηλή φωτιά. Μόλις κάψει καλά περιχύνουμε το μείγμα μπαχαρικών του μπολ με το καυτό λάδι και ανακατεύουμε.

3) Στη συνέχεια προσθέτουμε το [Αμυγδαλοβούτυρο WILD SOULS](#) (60 γρ.), τη σάλτσα σόγιας, τη ζάχαρη και το μηλόξυδο, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στην άκρη.

4) Ζεσταίνουμε σε βαθύ τηγάνι 2 κ.σ. σησαμέλαιο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια/υψηλή φωτιά για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε ταμανιτάρια και τα σοτάρουμε για 7-8 λεπτά, αλατοπιπερώνοντας τα ελαφρώς.

5) Χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το [Αμυγδαλοβούτυρο WILD SOULS](#) (30 γρ.), σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

6) Ρίχνουμε τα βρασμένα ζυμαρικά σε μεγάλο μπολ, προσθέτουμε τα σοταρισμένα λαχανικά και την σάλτσα και ανακατεύουμε απαλά όλα μαζί τα υλικά να καλυφθούν ομοιόμορφα. Σερβίρουμε με κομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι, αμύγδαλα και φύλλα κόλιανδρου.