ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Τηγανιτές αγκινάρες με dip ταχινιού

ΥΛΙΚΑ

DIP ΤΑΧΙΝΙΟΥ

- 300 γρ. Μακεδονικό Ταχίνι
- 1 κουταλάκι κύμινο
- 1 κουταλάκι κοφτό αλάτι
- 2 κουταλιές της σούπας Παρθένο Σησαμέλαιο
- 1 κουταλάκι χυμό λεμόνι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μία κατσαρόλα "καίμε" 4 εκ. Παρθένο Σησαμέλαιο και βουτάμε μέσα φρεσκοκαθαρισμένες και σκουπισμένες αγκινάρες, τις οποίες τηγανίζουμε στο καυτό σησαμέλαιο για 4΄. Τις βγάζουμε, τις στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί και τις σερβίρουμε με σάλτσα ταχινιού.

DIP ΤΑΧΙΝΙΟΥ

Χτυπάμε στο blender όλα τα υλικά εκτός από το ταχίνι. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα μπωλ και προσθέτουμε το ταχίνι, ανακατεύοντας με ξύλινο κουτάλι. Στην σάλτσα που θα προκύψει βουτάμε κομμάτια τηγανιτής αγκινάρας και ...καλή σας όρεξη.