

חטיף יפני מאצות נורי



מצרכים:

2 דפים של אצות ים נורי (רצוי מיובשות ולא קלויות)

1? כוסות זרעי חמניות מונבטים

כ- 10 אגוזי ברזיל

1-2 שיני שום

2-3 כפות רוטב סויה (או רבע כפית שטוחה, מלח אטלנטי)

1-2 כפות מיץ לימון

1? כפית ג'ינג'ר מגורד טרי

בצל ירוק קצוץ דק

1? כוס שומשום שחור לא קלוי

תהליך ההכנה:

גוזרים במספריים את דפי הנורי לריבועים בגודל 2? עד 3 ס"מ.

טוחנים בויטמיקס או במעבד מזון את זרעי החמניות, השום ואגוזי הברזיל.

מוסיפים את הגינג'ר, מיץ לימון, רוטב סויה או מלח ומערבבים היטב. מוספים את הבצל הירוק

והשומשום השחור. מערבבים קלות ושמים על כל קוביה של דף כחצי כפית או פחות מהעיסה.

מיבשים כ-12-10 שעות בחום 40 מעלות. לאחר ייבוש לשמור בקופסת וואקום.

מומלץ להגשה עם סלט עשיר על בסיס נבטים ומלפפון.