

Fyllda zucchinirullar

Basilika & saltorkad tomatröra

2 dl blötlagda cashewnötter 4 - 6 timmar
0.5 dl vatten
1 st blötlagd dadel mjuk medjool
2 msk kokosolja (dofffri)
1 liten eko citron, juicen färskpressad
1 näve basilika (bladen)
6 -7 st saltorkade tomater (ej inlagda) blötlägg i 1,5 dl vatten
1 msk blötläggsvatten från tomaterna
1 msk kallpressad olivolja
flingsalt och nymalen svartpeppar

RAW Tomatsås

15 st färska körsbärstomater
1 msk cashew färskost
8 st halvor saltorkade tomater, blötlagda i 1 timme
2 blötlagda dadlar, färska och urkärnade
1 msk färsk pressad citronjuice
0.5 tsk chiliflingor
1 krm cayennepeppar
0.5 tsk basilika, torkad
3 msk blötläggsvatten från de torkade tomaterna
2-3 msk kallpressad olivolja
flingsalt och nymalen svartpeppar

Zucchini

1 msk salt
4 dl vatten

Örtolja

2 msk kallpressad olivolja
1 msk pressad citron
1 msk basilika (bladen), finhackade
0.5 msk persilja, hackad
flingsalt och nymalen svartpeppar

Topping

2-3 msk pinjenötter
1 näve basilika (färsk)