



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

# Fettucini Alfredo

## Ingrediënten

- 3 Zucchini's
- 1 Eßlöffel Olivenöl Extra Virgin Hermanos Catalan

## ALFREDO SOÛE

- 1 Tasse eingeweichte Cashewnüsse
- 1 Tasse Macadamianüsse
- 1 Tasse Kieferkerne
- Saft van einer Limone/Zitrone
- 1 Eßlöffel Shoyu
- 1 Prise Himalayasalz oder Amanprana Orac Botanico mix mild
- Eventuell ein wenig Wasser

## Extra info

---

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:

Vorbereidingstijd:

minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

0 minuten

## Gebruikte producten

---

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van fettucini alfredo

### Bereiding

Schaben Sie mit einem Kartoffelschäler dünne Scheiben von den Zucchini's, ähnlich wie Nudeln. Reiben Sie die dünnen Scheiben mit einem Eßlöffel Olivenöl, damit die Scheiben glänzen und etwas weicher werden. Spülen Sie die eingeweichten Cashewnüsse ab und mixen Sie alle Zutaten mit dem Magimix zu einer glatten und nicht zu dünnen Soße. Mischen Sie die Soße durch die Scheiben.