

# Veganská kešu omáčka s chřestem

asi 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Chřest:

1500 g chřest  
sůl  
cukr

### Kešu omáčka:

300 g ořechy kešu  
400 ml zeleninový vývar  
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker  
asi 8 KL šťáva z limetky  
kurkuma mletá  
muškátový oříšek čerstvě strouhaný  
sůl  
pepř bílý čerstvě mletý  
cukr

## 1 Chřest:

Chřest oloupeme. V hrnci přivedeme vodu k varu. Přidáme sůl, cukr (na 1 l vody 1 a 1/2 KL soli a 1/2 KL cukru) a chřest a vaříme 10 až 15 minut do měkka.

## 2 Kešu omáčka:

Oříšky kešu nameleme poměrně na jemno (např. v multikráječi), potom na pánvi s nepřilnavým povrchem opečeme do hněda. Dáme je do malého hrnce spolu se zeleninovým vývarem a přivedeme k varu. Vmícháme krém VEGA. Omáčku dobře dochutíme limetkovou šťávou, kurkumou, muškátovým oříškem, solí, pepřem a trochou cukru. Podáváme s chřestem.

### Tip:

- Omáčka se dobře hodí také k zelenému chřest.
- V závislosti na konzistenci můžete omáčku zředit mandlovým mlékem.