**ספגטי זוקיני ספירולינה**

חומרים:

3 זוקיני/ קישואים קלופים

1/3 כוס שמן זית

צרור עלי בזיליקום רק העלים

חופן שקדים

2-3 שיני שום

קורט מלח אטלנטי

1 קפסולה ספירולינה

**הכנה:**

עם קולפן ג׳וליאן חותכים את הקישואים לרצועות דקות.

מקפיצים עם כף שמן במחבט עמוקה 3-5 דקות עד לריכוך ( אל דנטה)

מניחים בקערה בצד

במעבד מזון טוחנים את עלי הבזיליקום, ספירולינה, שום , שמן זית מלח ואגוזי מלך עד לאיחוד החומרים

בקערה מערבבים את הקישואים עם 2 כפות מהרוטב

מגישים ואוכלים מיד

