

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

1 doboz	Fehérbab
250 g	Főtt cékla
3 tk.	Szezámpaszta (tahini)
1 tk.	Citromlé
0.5 ek.	Római kömény, őrölt
0.5 ek.	Vöröshagyma-granulátum
0.5 ek	Himalája só

Házi céklakrém fehérbabbal

65—70 Perc

Elkészítés

1. A babot leszűrjük és alaposan leöblítjük. A céklákat felkockázzuk.
2. A babot, a céklát, a szezámpasztát, a citromlevet, a köményt, a granulált hagymát és a sót turmixgépbe tesszük.
3. Magas fokozaton kb. 3 percig turmixoljuk, közben időnként megállunk, és a masszát lehúzzuk az edény faláról.
4. Amikor teljesen sima állagú, a krémet tálra tesszük, majd 1 órára hűtőbe helyezzük.
5. Tálaláskor meglocsoljuk egy kevés olívaolajjal, megszórjuk aprított pisztáciával, és pirítossal vagy kekszekkel kínáljuk.