



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 pirítóssal vagy kekszekkel kínáljuk.

