

Av: Henrik Hägglund

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Såser & röror, Lättlagat, Vegetariska

bild saknas

BÖNDIP MED PARMESAN OCH JALAPEÑOS

Ingredienser ▮

1 burk borlottibönor
2 dl creme fraiche
1 dl parmesan (*finriven*)
1 msk jalapeños (*skivade inlagda*)
salt
svartpeppar (*från kvarnen*)
vatten

Gör så här ▮

Häll av spadet från bönorna.
Blanda bönor, creme fraich och parmesan i en bunke.
Kör blandningen slät med en stavmixer.
Hacka jalapeñon fint och tillsätt till dippen.
Späd med vatten till önskad dip-konsistens.
Salta och peppra efter smak.

Gott som dipsås till nachos eller grönsaker