




Dip z bobu i parmezanu

 6 porcji

 21 minut

Składniki

- 500 ml wody
- 250 g mrożonego bobu
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 60 ml oliwy z oliwek extra virgin
- 1 łyżka świeżego soku z cytryny
- sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- 50 g parmezanu, pokrojonego na kawałki

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Włóż parmezan.

3

Posiekaj.

4

Przełóż do miski i odstaw na bok. Umyj kielich.

5

Oczyść kielich do gotowania, wlej 500 ml wody.



Włóż bób do koszyczka do gotowania na parze, umieść go w kielichu i zamknij pokrywę.



Gotuj na parze.



Wyjmij koszyczek. Umyj ugotowany na parze bób w zimnej wodzie. Wylej wodę z kielicha.



Usuń skórki z bobu.



Umieść bób, oliwę, czosnek i sok z cytryny w kielichu do gotowania.



Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.



Przełóż mieszankę do dużej miski, dodaj sól, pieprz i posiekany parmezan, a następnie zmiksuj.



Gotowe do podania. Smacznego!
