

SMAG DIG FREM

Bønnecreme a la cæsar

50 portioner

Vejledende portionsstr.: 80 g

Ingredienser

- 3 kg hvide bønner (dåse eller-udblødt og kogt)
- 400 g parmesan
- 30 g hvidløg
- 300 g ansjosfileter
- 3,8 dl olivenolie
- 2 dl citronsaft
- Salt og peber
- Isterninger eller iskoldt vand



Fremgangsmåde

1. Blend bønner, parmesanost, hvidløg, ansjoser, olie, salt og peber til en ensartet og cremet konsistens.
2. Smag til med citronsaft, salt og peber og juster evt. konsistensen med isterninger eller iskoldt vand.

Tips

- Smag evt. til med flere ansjoser eller engelsk sauce.
- Server med finthakket krydderurt, f.eks. rosmarin.
- er god som spread i sandwich, som cere til duskåret grønt eller som bund i lun salat af bagte grøntsager



FØDEVARESTYRELSEN



MADKULTUREN
bedre mad til alle