

Spenót krém

10 dkg kesudió (vagy fenyőmag)

1 dl forró forralt víz

A felforralt vizet forrón ráöntjük a kesudióra, és fél órát állni hagyjuk. Majd ha kihűlt a levélvel együtt a kesudiót turmix gépbe tesszük és krémes állagúra aprítjuk, turmixoljuk.

25 dkg spenót levél, leszárzva 2x átmosva

1 kisebb gerezd reszelt fokhagyma

½ teáskanál só

¼ teáskanál őrölt fehér bors

Felforralunk egy lábasban vizet egy teáskanálnyi sóval, majd a forrásban lévő vízbe dobjuk a spenót leveleket, 5 percig főzzük őket, majd leszűrjük. Hagyjuk teljesen kihűlni.

Hozzáadjuk a spenótot a kesumasszához, összeturmixoljuk. Majd egy tálba tesszük a kesus-spenótos masszát, hozzákeverjük a sót, a fehér borsot és fokhagymát. Egyből tálalhatjuk.