



Kahvihernedippi

Aineet: 1 prk Kahviherneitä
3 rkl Öljyä
0,5 dl Sitruunamehua
4-5 kynsi/kynttä Valkosipulia
Suolaa
Mustapippuria
1 kpl Chiliä
2-3 rkl Kermaa

Valmistus: Kiedo kynnet tai kokonainen valkosipuli folioon ja paahda uunissa 170 asteessa noin 1/2 tuntia. Anna jäähtyä. Paahdettu valkosipuli on helppo puristaa kuoresta ulos ja kynnen maku on samettisen pehmeä. Kaada tölkistä lähes kaikki neste pois ja soseuta kahviherneet yhdessä muiden ainesten kanssa. Tarkista maku ja lisää makusi mukaan chiliä sekä kermaa, jos dippi on liian paksua.

www.superkokki.com