Dip czosnkowy z fasoli (bez mleka, jajek)

Dip czosnkowy z fasoli to nasze ostatnie „odkrycie”. Można nie dodawać do niego czosnku i używać go jako majonez lub pastę do smarowania pieczywa bądź też potraktować jako bazę i dodać na przykład pomidory suszone lub zioła.

Składniki:

- 1 szklanka ugotowanego białego makaronu ryżowego
- 3/4 szklanki ugotowanej białej fasoli
- trochę więcej niż 1/2 szklanki oleju ryżowego
- 1/2 szklanki mleka ryżowego
- sok z 1/2 cytryny
- 1 mały ząbek czosnku
- ok. 1/2 łyżeczki soli ziołowej

Przygotowanie dipu z fasoli:

Zmiksować mleko ryżowe z ciepłą fasolą, dodać ugotowany makaron, olej i czosnek. Na końcu dodać sok z cytryny i sól, a następnie jeszcze chwilę miksować. Po ostygnięciu sos zgęstnieje.

Smacznego!

Zapraszamy do wypróbowania naszych majonezów:

- majonezu z kaszy jaglanej
- majonezu sojowego
- majonezu z orzechów nerkowca

Dip czosnkowy z fasoli