

Edamame-cottage cheese spread

Wat heb je nodig

25 gram Edamame bonen (diepvries)
50 gram cottage cheese
1 theelepel olijfolie
1 snufje peper
½ theelepel knoflookpoeder
1 radijs



Vul een pan voor de helft met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als het water kookt, de bonen in de pan doen.
Wacht tot het water weer kookt.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan.
Laat de bonen 5 minuten zachtjes koken.
Giet de bonen af in een zeef en laat ze even uitlekken.



Doe de bonen in de hakmachine of blender.
Doe het deksel erop.
Maal de bonen tot een gladde puree.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.



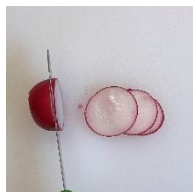
Doe de cottage cheese in een schaal.
Doe de bonenpuree erbij.



Doe de olie erbij.
Strooi de peper erover.



Meng het door elkaar.
Doe de knoflookpoeder er ook bij.



Meng alles goed door elkaar.
Was de radijs en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de radijs in dunne plakjes.
Smeer de spread op brood en garneer met de radijs.