

Edamame ricotta spread

Wat heb je nodig

1 blikje Edamame bonen (200 gram)
50 gram ricotta
1 teentje knoflook
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel citroensap

1 theelepel citroenrasp
1 mespuntje komijnpoeder
1 eetlepel water
zwarte peper



Giet de Edamame bonen in een zeef.
Spoel ze af onder de koude kraan.
Laat ze goed uitlekken.



Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de citroen met een zesteur of de fijne rasp.
Pers de citroen uit en doe 1 eetlepel citroensap in een schaal.
De rest kun je invriezen in ijsblokjes vormpjes.



Snijd de uiteinden van de knoflook af.
Pel het teentje knoflook.
Leg het teentje knoflook in de knoflookpers.



Doe de Edamame bonen in de blender.
Doe de ricotta erbij.
Doe de olijfolie er ook bij.



Doe het citroensap erbij.
Doe het water er ook bij.
Pers het teentje knoflook er boven uit.



Doe de citroenrasp erbij.
Doe het komijnpoeder er ook bij.
Doe het deksel op de blender.
Pureer tot een gladde, smeùge spread.



Doe de spread in een schaal.
Als de spread te droog is, doe je er 1 eetlepel water bij.
Strooi de peper erover en roer alles goed door elkaar.
Lekker op brood of knäckebröd.