

Cannellini bonen spread

Wat heb je nodig

1 blik cannellini bonen (400 gram)
1 citroen
1 teentje knoflook
4 eetlepels tahin

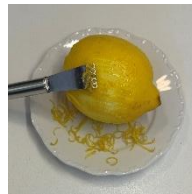
4 eetlepels olijfolie
4 eetlepels water
peper naar smaak



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



Borstel de citroen schoon onder de koude kraan.
Spoel de citroen na met koud water.
Dep de citroen droog met keukenpapier.



Rasp de citroen met een zesteur of fijne rasp.
Pers de citroen uit,
Doe 2 eetlepels citroensap in een schaal.
De rest gebruik je niet, maar kun je invriezen.



Snijd de uiteinden van het knoflook teentje.
Pel het knoflook teentje.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Doe de cannellini bonen in de hakmachine of blender.
Doe het citroensap erbij.
Doe de citroenrasp er ook bij.



Doe de tahin ook in de hakmachine.
Doe de olie erbij.
Zet het deksel op de hakmachine.
Maal het 1 minuut.



Haal het deksel eraf.
Doe het water erbij en doe het deksel erop.
Maal tot een gladde spread.
Je kunt het in een afgesloten potje 3 dagen in de koelkast bewaren.
Je kunt het ook per portie invriezen.