

L'houmous de betterave

- 1 betterave sous vide bio
- 1/2 boîte de haricot azuki
- 1 botte de menthe
- 2 càs de tahini
- 1 citron vert
- 1 botte de coriandre
- 1/2 boîte de pois chiches
- Gingembre frais à votre convenance
(j'en met full, je suis fan !)
- 2 pincées de sel de l'Himalaya
- 2 càs de l'huile d'olive N°1 by
Amandine Poli

Super easy to do ! Rincez vos haricots azukis et vos pois chiches. Dans le bol de votre Blender, ajoutez tous vos ingrédients, pressez le citron et rajoutez le aux ingrédients.

Mixez jusqu'à obtenir une jolie texture onctueuse !
C'est juste délicieux.

Cet houmous peut accompagner un plat de pâtes, des légumes grillés, un blanc de poulet ou un poulet grillé.

Aucune limite à votre imagination, faites vous confiance !
What else ?!

With love.

