

Gorbeialitates

M A I T A S U N A

REMOLATXAZKO HUMMUSA

Osagaiak

- 2 berakatz ale.
- 200gr txitxirio egosi.
- 300gr erremolatxa egosi.
- 30ml limoi zuku.
- 50gr tahini.
- 50ml oliba olio.
- Kurria, koilarakadatxo erdi.
- Kuminoa, koilarakadatxo erdi.
- Apaintzeko: 4 endibia, erremolatxa egosi bat xaflatan, sesamo haziak, piper beltza.

Procedura:

1. Osagai guztiak birrindu krema bat lortu arte, eta endibia orri bakoitzaren gainean koilarakada eskuzabal bat zerbitzatu.
2. Erremolatxa egosi xafla batekin, sesamo haziak eta piper beltzarekin apaindu.

On egin!

HUMMUS DE REMOLACHA

Ingredientes

- 2 cabezas de ajo.
- 200gr de garbanzo cocido.
- 300gr de remolaca cocida.
- 30ml de zumo de limón.
- 50 gr de tahíni.
- 50 ml de aceite de oliva.
- Media cucharada de curry.
- Media cucharada de comino.
- Para decorar: 4 endivias, una remolacha cocida laminada, semillas de sésamo y pimienta negra.

Preparación:

1. Triturar todos los ingredientes hasta conseguir una crema y servir una cucharada generosa sobre cada endivia.
2. Decorar con una lámina de remolacha, semillas de sésamo y un poco de pimienta negra.

¡Que aproveche!