



Recette

CUISINE
KISAG

HOUMOUS À LA BETTERAVE

3 PORTIONS | POUR LE KISAG WHIPPER 0.5 L

INGRÉDIENTS

- 240 g** de pois chiches (en boîte)
- 200 ml** de saumure
(des pois chiches)
- 100 ml** de jus de betterave
- 30 g** de tahini (pâte de sésame)
- 2 cs** de jus de citron
- 1** gousse d'ail
- peu d'huile de sésame

PRÉPARATION

Coupez finement l'ail, le faire blondir dans l'huile de sésame et le laissez refroidir.

Egouttez les pois chiches, récupérez la saumure et ajoutez de l'eau jusqu'à obtenir 200 ml.

Maintenant, réduisez tous les ingrédients en purée fine avec le blender jusqu'à obtenir une masse homogène.

Passez la masse à travers l'entonnoir & le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper. Insérez la capsule de siphon Kisag et agitez vigoureusement 8-10 fois.

Mettez au frais pendant au moins 3 heures.

Le plaisir de cuisiner!