

Κρέμα με λευκά φασόλια μαϊντανό και κύμινο



ΥΛΙΚΑ

100 γρ. λευκά φασόλια

Χυμό από 1 λεμόνι

2-3 φύλλα μαϊντανό

2 σκ. σκόρδο

1 κ.σ. πετιμέζι

1 κ.γ. κύμινο

1 κ.γ. κουρκουμά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφήνουμε τα φασόλια αποβραδής να μουλιάσουν και στην συνέχεια τα βράζουμε, αλλάζοντας μια φορά το νερό τους. Κρατάμε το ζουμί από την δεύτερη φορά που βράσανε τα φασόλια. Το ρίχνουμε στο μπλέντερ, μαζί με τα φασόλια και τα υπόλοιπα υλικά. Όταν πολτοποιηθούν τα υλικά και φτιάξουν μια ωραία κρέμα, προσθέτουμε λίγο ωμό ελαιόλαδο και σεργίρουμε! Είναι ιδανικό για σνακ ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ντιπ για στικς λαχανικών.