

Τέλεια Νηστίσιμη Κρέμα με Ταχίни και Παντζάρι



Μία πολύ απλή νόστιμη, νοστήσιμη και εμφανίσιμη κρέμα με παντζάρι και ταχίни, ιδανική σαν ντιπ για κριτσινάκια, κεφτεδάκια και λαχανικά. Μπορείτε να την αλείψετε σε ψωμί ή και να την βάλετε μέσα σε σάντουιτς!

ΥΛΙΚΑ

- 4 κουταλιές ταχίни ΚΑΝΔΥΛΑΣ
- 1 παντζάρι
- ½ λεμόνι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων Saltic
- ? κουταλάκι λευκό πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σκόρδο, παντζάρι και ταχίни στο μούλτι και χτυπάμε να γίνουν κρέμα. Προσθέτεις λεμόνι, αλάτι και πιπέρι ανάλογα με το πως σου αρέσει ή στις ποσότητες που αναφέρουμε εμείς!

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!

Δείτε και την εκτέλεση σε βίντεο από την εκπομπή Harry Cook



Δες και τους τραχανοκεφτέδες που κάναμε στο ίδιο επεισόδιο Harry Cook με τους οποίους σερβίραμε την κρέμα:

[Τραχανοκεφτέδες](#)

