

Ærtedip med mandler og parmesan

Opskrift til 4 som tilbehør

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 170 g ærter (jeg brugte dem på frost)
- 50 g mandler
- 3 spsk. citronsaft
- 1/2 tsk. salt og et drys peber
- 1 lille fed hvidløg
- 40 g parmesanost
- 2 dl cremefraiche

Sådan gør du

1. Start med at koge noget vand og kom ærterne i en skål
2. Hæld det kogende vand over ærterne og lad dem ligge i 30-40 sekunder. Hæld så vandet fra igen – så du kan bruge ærterne
3. Kom ærterne i en blender, minihakker eller foodprocessor sammen med resterende ingredienser
4. Blend og server evt med en smule chiliflager som pynt.