magimix

SALSA TAHINA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 spicchio d?aglio - 50 g di tahina (salsa di sesamo) - il succo di 1 limone giallo - 1 cucchiaino di miele - 2 cucchiai di olio d?oliva - 2-3 cucchiai di acqua

1. Pelare l?aglio, tagliarlo a metà e togliere il germe centrale. Sistemare tutti gli ingredienti nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto 30/velocità 10 (senza scaldare) fino ad ottenere una consistenza liscia, né troppo densa né troppo liquida. È anche possibile preparare questa salsa nella mini bacinella..

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016