

Salsa de habas y Brugge Belegen



Ingredienten:

- 300 g de habas (congeladas)
- 50 g de anacardos
- 100 g de Brugge Belegen, rallado fino
- 10 ramitas de estragón (sólo las hojas)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- El zumo de ½ limón
- ½ cucharadita de sal fina

Bereiding:

1. Escalde las habas durante 5 minutos, escúrralas en un colador y enjuáguelas con agua muy fría. Pele las habas (quíteles la piel blanca).
2. Ponga los anacardos en remojo durante 10 minutos en agua hirviendo.
3. Mezcle bien las habas peladas, los anacardos, el queso Brugge Belegen, las hojas de estragón, el aceite de oliva y el zumo de limón.
4. Condimente con sal.
5. Sirva con focaccia, pan de barra o galletas saladas.

Combina muy bien con una copa de vino rosado o cerveza blanca.

4 personen
25 min
Aperitivos
1