



Hernelevite (2 - 3 dl, M, G, V)

200 g pakasteherneitä
1 rkl sitruunamehua + vettä, yhteensä 0,5 dl
1,5 rkl rypsiöljyä
0,5 dl mantelirouhetta
0,25 tl jeeraa eli juustokuminaa
0,25 tl suolaa
mustapippuria myllystä

1. Sulata herneet. Mittaa kaikki ainekset monitoimikoneeseen tai sauvasekoittimen leikkurikulhoon.
2. Sekoita tasainen tahna ja tarkista maut.
3. Tarjoa leivän kanssa levitteenä tai salaatin kanssa

Vinkki: Mausta tahna hienonnetulla tuoreella basilikalla.