

Хумус

Ингредиенты:

ВАРЁНЫЙ НУТ	700 г	ЧЕСНОК	20 г
КУНЖУТНОЕ МАСЛО	300 мл	ЛИМОННЫЙ СОК	80 г
СОЛЬ	ПО ВКУСУ	ПАПРИКА, КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ ЭСПЕЛЕТ	ПО ВКУСУ

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура 	Скорость 	Время 	Отверстие крышки	Примечание
1	Нут Чеснок Лимон Паприка Перец эспелет	700 г 20 г 80 г По вкусу По вкусу	Поместить в чашу	–	3500 об/мин		Открытое	
2	Кунжутное масло	300 мл	Ввести в чашу	–	2500 об/мин	50 сек	Открытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Взять 150 г хумуса, добавить 40 г белка, перемешать, нанести на силиконовый коврик для выпечки и выпекать при температуре 170°C в течение +-6 минут. Получаем печенье из хумуса для украшения ваших блюд.