

Dip noix et dattes



Photos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine



Conseil supplémentaire

de John Vosanibola

Chef chez dieCuisine

- Se marie parfaitement avec des crudités comme les carottes, le chou-rave ou le concombre.

 5-10 min

100 g de noix

1 c. à s. de sirop d'érable

1 c. à c. de moutarde aux figes

2 c. à s. de vinaigre balsamique

100 g de dattes

100 ml de bouillon de légumes

Sel, poivre



Préparation

Commence par mixer les noix jusqu'à ce qu'elles soient finement moulues. Pendant ce temps, dénoyaute les dattes. Ajoute ensuite tous les ingrédients dans le mixeur et mélange. Si la préparation est encore trop épaisse, ajoute un peu de bouillon de légumes. Assaisonne avec du sel et du poivre.