



Chrupiący dip z marchewki i kminku

4 porcje

36 minut

Składniki

- 500 ml wody
- 500 g marchewki, pokrojonej na małe kawałki
- 1 cebula, obrana i pokrojona na ćwiartki
- 1 ząbek czosnku, obrany
- 1 łyżeczka kminku
- 60 g świeżego soku pomarańczowego
- 30 ml oliwy z oliwek extra virgin
- sól i pieprz

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść w 500 ml wody.

3

Włóż marchew do koszyczka, a następnie włóż koszyczek do kielicha do gotowania, zamknij pokrywę kielicha miarką.

4

Gotuj na parze.

5

Wylej wodę i odłóż marchew na bok.



Wyczyść kielich do gotowania.



Włóż cebulę, czosnek, kminek i sok pomarańczowy.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha i dodaj olej.



Smaż saute.



Odstaw do ostygnięcia na około 10 minut, a następnie dodaj marchewki i zamknij pokrywę kielicha do gotowania.



Zmiksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.



Dodaj sól i pieprz do smaku. Gotowe do podania. Smacznego!
