



Cremă de brânză cu ridichi

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 5 min.

Mărime porție 8 porții

Ingrediente

- 2 - 3 linguri creson de grădină (8 g), fără rădăcini sau 2 - 3 linguri cepșoară (8 g), tocată
- 60 - 80 g ridichi de lună
- 200 g brânză cremă
- ¼ linguriță sare
- ¼ linguriță piper negru măcinat
- creson de grădină (2 g), fără rădăcini sau cepșoară (2 g), tocată

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 361 kJ / 86 kcal

Proteine 3 g

Carbohidrați 1 g

Grăsimi 8 g

Fibre 0.2 g

Preparare

1. Puneți cresonul în bol, păstrând 1 lingură pentru decor. Adăugați ridichile și mărunțiți **3 sec./viteza 5**.
2. Adăugați brânza cremă, sarea și piperul negru și mixați **10 sec./viteza 3**. Decorați cu cresonul păstrat și serviți.

Recomandări & Sfaturi utile

- - Înlocuiți ridichile de lună cu alt soi de ridichi.
- Cresonul de grădină poate fi înlocuit cu 3-4 linguri de năsturel (creson de apă).