

蒜香薯角配鹰嘴豆泥和柠檬蛋黄酱



蒜香薯角配鹰嘴豆泥和柠檬蛋黄酱

鹰嘴豆泥

- 1.将鹰嘴豆、大蒜酱、橄榄油、柠檬汁和芝麻糊放入食物搅拌机中搅拌成均匀的泥状，如需要可加入一些鹰嘴豆汁。
- 2.以盐和胡椒调味。

柠檬蛋黄酱

- 3.将所有食材放至室温，再将芥末、柠檬皮、柠檬汁和蛋黄搅拌成均匀的糊状，搅拌时慢慢加入橄榄油。
- 4.以盐和胡椒调味。

5.按包装上的说明准备 Aviko 蒜香薯角。

6.用柠檬皮或新鲜香草及芝麻籽点缀沾酱。

小贴士

与 Aviko 开胃菜拼成分享拼盘，比如洋葱圈、意大利马苏里拉起司条或切达干酪辣味球。

配料

- 1 千克 Aviko 蒜香薯角

鹰嘴豆泥

- 150 克（罐头）鹰嘴豆，沥干水分（留下豆汁）
- 1 茶匙大蒜酱
- 2 汤匙橄榄油
- 半个柠檬榨汁
- 2 汤匙芝麻酱
- 1 茶匙现磨红辣椒
- 盐和现磨胡椒

柠檬蛋黄酱

- 125 毫升淡味橄榄油
- 1 汤匙柠檬皮，磨碎
- 半个柠檬榨汁
- 1 个蛋黄
- 盐和现磨胡椒



分享马铃薯的美味