



GRANNY'S GUSTO

Zachte pastinaakcrème met gierst en witte bonen

INGREDIËNTEN

- 25 gram gierst
- een kleine pastinaak (+ 100 gram)
- 50 gram voorgedroogde witte bonen
- 1,5 eetlepel witte miso (shiro miso)
- zeewier voor de afwerking (wakame (foto), zeesla, dulse of zeespaghetti)

BEREIDING

- Snij de pastinaak in blokjes.
- Voeg ze toe aan de gierst en breng aan de kook met 2x zoveel licht gezouten water (+ 150 milliliter)
- Laat dit 20 à 25 minuten op een laag vuurtje sudderen.
- Voeg alle ingrediënten samen en mix tot een gladde pasta.
- Smeer de crème op je boterham en werk af met zeewier.

