



Erika Van den Hauwe
Thermomix Advisor
Kortrijksesteenweg 371 bus 1
9000 Gent
<http://erikaskitchen.business.site>

Gezondheidscoaching
0473/85.35.73
9000 Gent
www.healthandattitude.org
erika@healthandattitude.org

Erika's Kitchen

Amandel cashewdip

Ingrediënten

- 150 gram cashewnoten (geroosterd in de oven)
- 2 avocado's eetklaar
- 50 gram basilicum (2 potjes)
- 80 gram olijfolie
- 30 gram waterkers
- 80 gram zuiver water
- 1 teen look
- Peper en zout
- 2 druppels basilicum essence (optioneel)
- Sap van 2 limoenen
- 30 gram parmezan



Bereiding

- 30 gram parmezan en 2 tenen look (5 sec/stand 10) - bewaar apart
- 50 gram cashew in de pot (2 sec/stand 5) – bewaar apart in een potje
- 100 gram cashew (8 sec/stand 8)
- Voeg de avocado's toe
- 50 gram basilicum (enkel de blaadjes)
- 30 gram waterkers (enkel de blaadjes en hou er enkele apart voor de garnering)
- Voeg de apart gehouden parmezan toe
- 80 gram olijfolie en 80 gram water
- Sap van 2 limoenen
- Peper en zout naar wens
- Voeg 2 druppels basilicum toe
- 20 sec/stand 5
- Doe met een spatel alles naar beneden
- 20 sec/stand 5
- Herhaal indien nodig
- Smakelijk!