



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Fromage aux fines herbes végétalien aux noix de cajou

Ingrediënten

- 300 g Noix de cajou
- 200 ml Eau, pour faire tremper les noix
- 2 cs Lait de riz
- 3 cs Huile d'olive (Amanprana Hermanos Catalan)
- 1 pincée Fleur de sel (fleur de sel Khoisan)
- 1 pointe de couteau Poivre noir
- 1 cc Épices (Amanprana ORAC Botanico-mix, spicy)
- 1 cc Jus de citron 1 cc Flocons de levure

Extra info

Recept geschikt voor:

6 porties

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

0 minuten

Bereidingstijd:

5 minuten

Totale bereiding:

5 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van fromage aux fines herbes végétalien aux noix de cajou

Bereiding

Faire tremper les noix de cajou dans l'eau froide durant au moins trois heures, de préférence une nuit entière. Égoutter les noix de cajou imbibées et les verser dans un blender avec les autres ingrédients afin de les réduire en purée. Vous pouvez également utiliser un plat haut et un mixeur plongeur. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance semblable à celle d'un fromage frais crémeux. Assaisonner ensuite à l'aide de la fleur de sel, du poivre et des épices. Placer le fromage au frigo durant 30 minutes avant de servir. Il obtiendra ainsi une bonne consistance et les herbes pourront libérer leurs saveurs.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)