



Nep Parmezaanse Kaas

Ingrediënten:

80 g witte geblancheerde amandelen

20 g edelgist

Snuf zeezout (grof of fijn)

Eetlepel olijfolie extra vierge

Bereiding:

Rooster de amandelen licht in een pan, laat ze afkoelen. Doe de amandelen met de edelgist, zout en olijfolie in de blender en mix tot een kruimelig geheel.

Heerlijk over allerlei groenten, bijvoorbeeld roergebakken spinazie of snijbiet, pastagerechten, kip of witte vis.

