

صلصة الجبن الخالية من الألبان

النشخص : 4

الوقت الكلي: 40 min

وقت التحضير: 10 min

وقت الطبخ: 30 min
المكونات:

- ٢/١ كوب كاجو نبي، منقوع لمدة ٤ ساعات (حوالي ٧٥ غرام)
- ٤/٣ كوب بطاطا حلوة مطبوخة (حوالي ٢٢٠ جرام)
- ٢ ملعقة كبيرة من زيت جوز الهند الزبدى أو سمينة
- ٣/٢ كوب (١٨٠ مل) ماء أو مرقة خضروات
- ٢ ملعقة كبيرة من الخميرة الغذائية
- ١ ملعقة كبيرة من معجون الميزو الأبيض (اختياري)
- ١ ملعقة كبيرة من خل التفاح
- ٢/١ ملعقة صغيرة من بودرة الثور
- ٤/١ ملعقة صغيرة من بودرة البصل
- ٤/١ ملعقة صغيرة من بودرة الكركم
- ٤/١ ملعقة صغيرة من الملح (يمكنك إقصاء هذا المكون إذا كنت تستخدمون المرقة أو الميزو)
- ٨/١ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

* من أجل نكهة الأومامي المتوفرة في الميزو، يمكنك استخدام مكون آخر وهو صلصة الصويا أو التاماري.

الخطوات:

1. نتأكد من نقع الكاجو وطبخ البطاطا الحلوة مسبقاً. ننظر للمقدمة لطريقة خبز البطاطا الحلوة.
2. نضيف كل المكونات إلى خلاط ونخفق حتى يصبح المزيج أهدس. نتذوق ونعدل البهارات حسب الذوق إذا احتاج الأمر.

ملاحظات:

يحتفظ بالتلاجة في وعاء محكم الغلق لمدة ٣ أيام.