

COLD ALMOND CREAM WITH GARLIC



Kategorie: Suppen

Kreiert: am 13.10.2016

Qualifiziert von: Supercook
CL

Vorgeschlagen von: Kitchen
Center

Gesamtzubereitungszeit: 2
Minuten

Geeignet für Artikel:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE

2 Zehe/ Zehen	Knoblauch
70 Milliliter	Olivenöl
30 Milliliter	White vinegar
800 Milliliter	kaltes Wasser
10	Eiswürfel
100 Gramm	Brot
200 Gramm	almonds without skin
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).