

## **Babkrém: (lencséből is lehet készíteni) ez nagy mennyiség**

### **Hozzávalók:**

- 25 dkg fehérbab
- 1 citrom leve és reszelt héja
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 babérlevél
- 1 ágacska kakukkfű
- 1 ágacska rozmaring
- 1 teáskanál tarkabors
- só ízlés szerint, esetleg cukor is

### **Elkészítése:**

1. A babot előző este beáztatjuk tisztított vízbe, majd másnap leöntjük róla az áztatóvizet, és kétszeres mennyiségű újabb adag tisztított vízben feltesszük főni a babérlevelekkel, kakukkfűvel, rozmaringgal, tarkaborssal és sóval.
2. A citromot félbevágom, és kifacsarom a levét.
3. Ha puhára főtt a bab, akkor kihűtjük langyosra saját levében, majd az olívaolajjal, a citromlével, a másik fél citrom reszelt héjával és a meghámozott fokhagymával krémesre turmixoljuk. Ha nagyon sűrű lenne, adagoljunk hozzá a főző léből.
4. Utólag sózzuk, cukrozzuk, amikor már krémes.

Kenőkének, szósznak, pástétomnak, mártogatónak is kiváló.