

ARTISKOKCREME

Vildt nem opskrift på lækker artiskokcreme, der smager skønt. Den bløde creme passer perfekt på tapasbordet, men kan også bruges i pastaretter eller på en pizzabund.

•

Til

- 1 ds artiskokhjerter (a 190 g i drænet vægt)
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk citronsaft
- 4 spsk olie
- salt
- peber

Topping

- evt. $\frac{1}{2}$ dl olie

Hæld vandet fra artiskokkerne, og kom dem i en minihakker. Pres hvidløget, og kom hvidløg, citronsaft, olie, salt og peber i minihakkeren.

Blend det hele sammen til en ensartet masse, og kom det op i et glas, der kan lukkes tæt. Hæld evt. et lag olie henover, så det lukker af og holder sig længere.

Server evt. med [de her sprøde rugbrødschips](#).

