

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



## WHITE BEAN DIP WITH FRESH HERBS

Serves 2

**A favorite from the Edible Academy's Dig, Plant, Grow program**

### Ingredients:

- 1 can (14 ounces) cooked cannellini beans, rinsed and drained
- 1 clove garlic
- 1 ½ Tablespoons extra virgin olive oil
- 4 sprigs fresh mint leaves
- 6 sprigs fresh thyme leaves, stripped from stem
- Salt and black pepper, to taste
- 3 Tablespoons chives, chopped

### Instructions

Pulse all ingredients except chives in food processor until a smooth paste forms and transfer to a bowl. Serve on toasted bread or as a dip, and garnish with chopped chives.

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
DEGUSTACIONES  
FRESCAS DEL JARDÍN



## **SALSA DE FRIJOLES BLANCOS CON HIERBAS FRESCAS** **Para 2 personas**

**Un favorito del programa Dig, Plant, Grow de Edible Academy**

### **Ingredientes:**

- 1 lata (14 onzas) de frijoles cannellini, lavados, escurridos y cocidos.
- 1 diente de ajo
- 1 ½ cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 4 ramitas de hojas de menta fresca
- 6 ramitas de hojas de tomillo fresco arrancadas del tallo
- Sal y pimienta negra al gusto
- 3 cucharadas de cebollín troceado

### **Instrucciones**

Procese todos los ingredientes, menos los cebollines, en el procesador de alimentos hasta que se forme una crema uniforme y viértala en un tazón. Sírvala en pan tostado, o como salsa, y acompáñela con cebollines troceados