

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



BUTTERY GARLIC BEANS

From the Edible Academy
Serves 4

Ingredients

- 1 pound fresh green beans, trimmed and snapped in half
- 3 Tablespoons butter
- 3 cloves garlic, minced
- $\frac{1}{8}$ teaspoon lemon zest
- $\frac{1}{8}$ teaspoon black pepper
- Salt, to taste

Instructions

Place green beans in a large skillet and cover with water. Bring to a boil. Reduce heat to medium-low and simmer until beans soften, 3–5 minutes. Drain the beans. Blanch. Return to skillet. Add butter and stir until melted. Add garlic. Cook until tender and fragrant, 1–2 minutes. Remove from heat and season with lemon zest and black pepper.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



JUDÍAS VERDES A LA MANTEQUILLA Y AJO

De Edible Academy
Para 4 personas

Ingredientes

- 1 libra de judías verdes frescas, recortadas y partidas por la mitad
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 dientes de ajo, picados
- 1/8 cucharadita de ralladura de limón
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- Sal, al gusto

Instrucciones

Coloque las judías verdes en una sartén grande y cúbralas con agua. Lleve a ebullición. Reduzca el fuego a medio bajo y cocine a fuego lento hasta que las judías se ablanden, de 3 a 5 minutos. Escorra las judías. Blanquee. Devuélvalas a la sartén. Añada la mantequilla y remueva hasta que se derrita. Agregue el ajo. Cocínelas hasta que estén tiernas y fragantes, de 1 a 2 minutos. Retire del fuego y sazone con la ralladura de limón y la pimienta negra.