

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Herbilicious Dip



Ingredients

1 small clove garlic, peeled and roughly chopped
1 cup coarsely chopped parsley (large stems removed)
4 scallions, trimmed of roots and cut into 1-inch pieces (white and green parts)
15 basil leaves
½ cup buttermilk
1 ½ cups ricotta cheese
2 teaspoons fresh lemon juice
2 teaspoons salt
Vegetable crudité, to serve

Yield: About 2 cups dip

Instructions

Place the garlic, parsley, scallions, and basil in a food processor. Pulse until roughly chopped and blended.

Add buttermilk, ricotta, lemon juice, and salt. Run the food processor until creamy.

Transfer to a bowl to serve.

Rosemary + strawberry, cranberries, apples, olives

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Salsa *herbilicious* (herbiliciosa)



Ingredientes

1 diente de ajo pequeño, pelado y picado en trozos grandes
1 taza de perejil picado grueso (sin los tallos grandes)
4 chalotes, sin las raíces y cortados en trozos de 1 pulgada (partes blanca y verde)
15 hojas de albahaca
½ taza de suero de leche
1½ taza de requesón
2 cucharaditas de jugo de limón recién exprimido
2 cucharaditas de sal
Crudité de verduras, para servir

Rinde: aproximadamente dos tazas

Instrucciones

Coloque el ajo, el perejil, los chalotes y la albahaca en un procesador de alimentos Pulse hasta que queden gruesamente picados y mezclados.

Añada suero de leche, requesón, jugo de limón y sal. Ponga el procesador de alimentos en marcha hasta que quede cremoso.

Páselo a un tazón para servir.

Romero + fresas, arándanos, manzanas y aceitunas