Tartinade crémeuse feta et poivron rouge

durée totale **40 min.** **5 min.** temps de préparation **25 min.** temps de cuisson **10 min.** temps de repos

Données nutritionnelles (par portion):
866 kJ / 207 kcal

Matières grasses: **17,3 g** Protéines: **7,7 g**
Glucides: **5,2 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

1	poivron rouge
200 g	de feta
30 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
30 ml	d'huile d'olive
20 ml	de jus de citron
2	gousses d'ail
1 pincées	de flocons de piment

PRÉPARATION

Étape 1

Arroser le poivron rouge avec l'huile d'olive et le faire rôtir au four à 210 °C pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que la peau commence à brunir.

Étape 2

Transférer le poivron dans un bol, couvrir avec une assiette et laisser reposer pendant 10 minutes. La vapeur ainsi dégagée permettra de retirer la peau plus facilement. Le couper en deux, retirer les graines et le peler.

Étape 3

Placer la feta, l'ail, le jus de citron et le poivron rôti dans un robot culinaire. Ajouter la Sauce Soja Kikkoman et mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Étape 4

Servir garni de flocons de piment en guise de dip pour vos légumes ou comme tartinade sur du pain.