

CREMA DI CETRIOLI

(per 4 persone)

4 piccoli cetrioli (o 2 grandi)

2 patate medie

1 tazza di latte di soya

qualche seme di coriandolo, tre bacche di ginepro, un po' di noce moscata
shoyu o tamari

Lavare le patate e i cetrioli, pelare le patate, togliere parzialmente la buccia dei cetrioli, tagliare tutto a pezzi, cuocere in poca acqua bollente, aggiungere le spezie. A cottura frullare o "pimerizzare", aggiungere il latte di soya e lo shoyu a piacere.

Servire eventualmente con crostini.