**Как приготовить фасолевый соус**

**Ингредиенты**

Фасоль белая консервированная – 1 банка

Жидкость от консервированной фасоли – 2-3 ст. л.

Карри – ½ ч. л.

Белый перец – ½ ч. л.

Прованские травы – ½ ч. л.

Лимонный сок – 1 ч. л.

Растительное масло – 100 г

Горчица – 1 ч. л.

Сахар – 1,5 ч. л.

Соль – 1 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить фасолевый соус? Подготовим продукты. Фасоль можно взять отварную или консервированную.

**Шаг 2**

В стакан блендера высыпаем фасоль и фасолевую жидкость из банки, пробиваем блендером до состояния пюре.

**Шаг 3**

Затем всыпаем соль, сахар, специи, добавляем лимонный сок.

**Шаг 4**

Кладём горчицу, лучше взять дижонскую.

**Шаг 5**

Вливаем половину растительного масла (50 мл). Если соус получится густым, то можно добавить ещё 50 мл масла.

**Шаг 6**

Взбиваем соус при помощи блендера до однородной консистенции.

**Шаг 7**

Если вам покажется, что соус жидкий – это нормально, в холодильнике он загустеет.

**Шаг 8**

Приготовленный фасолевый соус переливаем в подходящую ёмкость, закрываем крышкой и отправляем в холодильник.

**Шаг 9**

Готовый соус храним не более 3-х дней. Он получился очень вкусный, пикантный и ароматный.

**Шаг 10**

Фасолевый соус можно подавать к мясу, рыбе, использовать как подливу к макаронным изделиям, а также использовать его в качестве постного майонеза для салатов.

Приятного аппетита!