

partydips

Met een minimum aan ingrediënten creëer je in korte tijd een maximum aan smaak.

GEGRILDE PAPRIKADIP



garneren met extra feta naar smaak

ARTISJOK-DIP



garneren met parmezaan-snipperers

BABA GANOUSH



garneren met gesnipperde koriander

BROCCOLI-PESTO



garneren met een blaadje basilicum

RODEBIET-HUMMUS



garneren met een plukje dille

TOMATEN-PESTO



garneren met een blaadje basilicum

Geen wonder dat dips de sterren zijn van elk feestje. Mixers klaar? Dippen maar!

GEROOKTE-ZALMDIP		+		+		+		+		+		garneren met plakjes citroen
	200 g gerookte zalm		125 g zachte geitenkaas		1/4 bosje dille		citroensap naar smaak		snufje paprika-poeder		peper	

TZATZIKI		+		+		+		+		garneren met plakjes komkommer en plakjes dille
	1 geraspte komkommer		4 el Griekse yoghurt		1 teentje knoflook		2 takjes munt		1/4 bosje dille	

OPGEKLOPTE FETADIP		+		+		+		+		garneren met 2 el gehakte ongezouten pistachenoten en honing
	200 g opgeklopte feta		2 el Griekse yoghurt		2 takjes bieslook		1 el honing		snufje paprika-poeder	

PINDADIP		+		+		+		+		+		+		+		garneren met witte sesamzaadjes
	6 el pindakaas (100 %)		1 el limoen-sap		1 teentje knoflook		1 cm geraspte gember		2 el sojasaus		1 el honing		1 tl chilivlokken		peper	

KRUIDIGE MASCARPONEDIP		+		+		+		+		garneren met 2 el kappertjes en 2 el geroosterde pijnboompitten
	100 g mascarpone		1/2 bosje basilicum		1/2 bosje bieslook		1/2 bosje platte peterselie		de geraspte schil en het sap van 1 citroen	

SPICY MANGO-SRIRACHADIP		+		+		+		+		garneren met sriracha ■
	1 mango		1/2 bosje koriander		citroensap naar smaak		2 el mayonaise		1 tl sriracha	