

10 Tempting Dips

Om van elke borrel een feest te maken!



Ik houd ervan om van elk moment een feestje te maken. Het voelt op zondag toch een stuk leuker als we een flesje wijn open maken en daar een lekker borrelplankje bij hebben. Gewoon, gezellig dus! Je hoeft het jezelf ook helemaal niet moeilijk te maken, de meeste dips zijn zo in elkaar geflanst, maar als je ze zelf maakt zijn ze wel een stuk lekkerder. Deze 10 dips heb ik voor je gebundeld om het je gemakkelijker te maken, maar op de website vind je er natuurlijk nog veel meer. Met deze dips maak je van elke dag een mooi feestje; of het nu om een druilerige zondagmiddag, je verjaardagsborrel of Oud & Nieuw gaat, er gaat niks boven lekker dippen.

Smakelijk!

Liefs Stass

Superfood in een caloriebommetje!



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

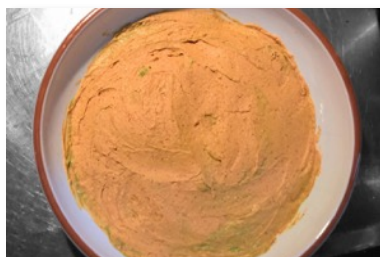
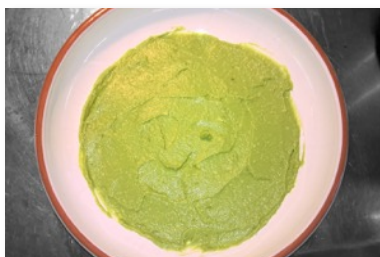
Ingrediënten:

- 2 avocado's
- 1 pakje tacomix (kruiden)
- 250 ml crème fraîche
- citroensap van 1 citroen
- 1 tomaat
- 2 bosuitjes
- geraspte jonge kaas

Zo maak je het:

Begin met de avocado's: haal ze uit de schil en stop ze met een beetje van het citroensap in de blender of mix ze met een staafmixer. Het citroensap zorgt ervoor dat de avocado's niet bruin worden. Mix de avocado's totdat er een zachte smeuijge saus ontstaat. Verdeel de avocadosaus over een rond plat bord zodat de gehele bodem bedekt is. Meng daarna de crème fraîche met het restant van het citroensap en een half pakje taco kruiden mix. Als dit goed gemengd is, spreid je deze saus uit over de avocado. Ontvel de tomaat, door deze twee minuutjes in kokend water te leggen. Maak eerst een oppervlakkig kruis in het vel en koel ze na 2 minuten af met ijskoud water. Haal het vel eraf en haal de pitjes eruit. Snijd de tomaat in kleine blokjes, snijd ook de bosui in kleine ringetjes en verdeel deze over de crème fraîche. Strooi er tenslotte nog wat geraspte kaas overheen.

Serveer de dip met nacho- of taco chips.



Huisgemaakte aioli



10 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 1 citroen
- 1 knoflookteen
- 1 et mosterd
- 50 – 100 ml zonnebloemolie
- olijfolie
- peper en zout

Zo maak je het:

Doe de eieren, het uitgeperste citroensap, de mosterd, peper en zout in een mengbakje voor je staafmixer. Pel het schilletje van de knoflook, snijd deze doormidden en verwijder de wortel. Pers de knoflook boven het mengbakje uit.

Meng alles goed met de staafmixer door elkaar. Begin nu rustig te mixen en voeg scheutje voor scheutje wat zonnebloem olie erdoorheen. Blijf dit herhalen totdat de mayonaise luchtig, maar stevig is.

Verse kruidenboter



10 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

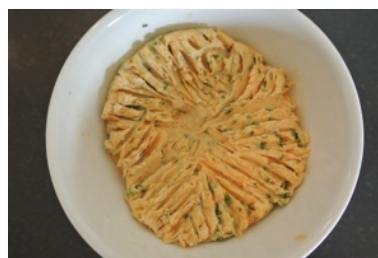
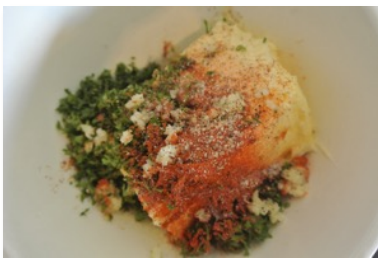
Ingrediënten voor 4 personen:

- 100 gr boter
- ¼ citroen
- verse kruiden zoals peterselie, dille en bieslook
- Paprikapoeder
- 1 tl Ah kruidengemak rode spaanse peper
- 1 teentje knoflook
- Peper en zout

Zo maak je het:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is en doe deze in een mengkom. Hak alle kruiden fijn. Pel de knoflook, snijd deze in de lengte over de helft en haal het worteltje eruit. Pers de knoflook uit bij de boter. Voeg alle ingrediënten toe; de verse gehakte kruiden, wat paprikapoeder, 1 tl verse peper, de uitgeperste citroen en wat peper en zout.

Roer alles goed door elkaar totdat er een zacht en gelijkmatig botermengsel ontstaat. Goed om meteen te serveren en zeker een paar dagen houdbaar in de koelkast.



Garnalen-kerrie dip



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten voor 1 bakje dip:

- 2 el mayonaise
- 4 el griekse yoghurt
- 1 limoen
- 1 rode ui
- Verse peterselie
- 100 gr roze garnalen
- 2 tl kerrie
- zout en peper

Zo maak je het:

Pak een mengkom. Doe hierin de mayonaise, Griekse yoghurt, het sap van de limoen, een beetje peper en zout en 2 eetlepels kerrie. Roer alles goed door elkaar totdat een zachte gladde saus is ontstaan.

Hak de peterselie fijn. Pel de ui en snipper deze. Roer de peterselie en de ui door de saus. Voeg tenslotte de roze garnalen toe. Roer nogmaals.

Proef of de kerrie voldoende smaak geeft, voeg desnoods wat extra toe.

Klaar is Kees! Lekker dipje voor op een stokbroodje.



Tzatziki



15 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten:

- 500 ml Griekse yoghurt
- 1 komkommer
- 1 knoflookteentje
- Verse munt
- 1 Limoen
- Zout
- Peper
- Olijfolie

Zo maak je het:

Was de komkommer en snijd de beide uiteinden eraf. Rasp de komkommer met een keukenmachine of rasp deze in kleine flintertjes. Doe de komkommer in een vergiet. Strooi hier flink zout overheen en laat ongeveer 10 minuten uitlekken. Op deze manier trek je wat van het vocht uit de komkommer en wordt de tzatziki niet te nat.

Pel de knoflook, snijd deze open en verwijder de wortel. Pers de knoflook uit in een schaalje. Doe hier de Griekse yoghurt bij. Hak de munt fijn en voeg deze toe. Rasp de schil van de limoen en pers een halve limoen uit. Voeg het limoensap en de limoenrasp toe aan de yoghurt. Voeg ook een scheutje olijfolie en wat peper en zout naar smaak toe. Roer alles goed door elkaar.

Als de komkommer uitgelekt is, voeg je deze ook toe. Roer nogmaals en proef of er voldoende zout toegevoegd is.

Garneer eventueel met een scheutje olijfolie, limoenrasp en munt.

De tzatziki smaakt nog beter als je hem een beetje in laat trekken, daarnaast kun je hem makkelijk een dagje bewaren dus kun je het ook een dag van te voren klaarmaken.

Feta-peppadew dip



5 minuten

Makkelijk

0-5 euro pp

Ingrediënten

- ✿ 1 blokje feta
- ✿ ¼ potje peppadew pepertjes
- ✿ 2 eetlepels Griekse yoghurt
- ✿ scheutje olijfolie

Zo maak je het:

Mix in een staafmixer, keukenmachine of blender alle ingrediënten heel erg fijn: blijf mixen tot het geheel een smeuïge dip is.

Super snel en super makkelijk!

Olijventapenade met zongedroogde tomaatjes



5 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten:

- ✿ 1 potje groene olijven zonder pit
- ✿ 8 zongedroogde tomaten
- ✿ 1 teentje knoflook
- ✿ olijfolie

Zo maak je het:

Giet het vocht van de olijven uit het potje en doe de olijven in een bakje voor de staafmixer. Snijd de zongedroogde tomaten in kleinere stukken en voeg deze toe aan de olijven. Ontvel de knoflook en haal het worteltje eruit. Pers de knoflook uit boven de olijven. Pureer nu alles goed met de staafmixer tot het een zachte spread is. Voeg tenslotte een klein scheutje olijfolie toe en pureer nog een klein beetje om het geheel goed smeug te maken.

Zalmmousse



15 minuten

Gemakkelijk

0 – 5 euro pp

Ingredienten voor 4 pers.:

- 200 gr gerookte zalm
- ½ rode peper
- 1 limoen
- 100 – 150 ml (niet geklopt) slagroom

Zo maak je het:

Dit recept is makkelijk en snel, vooral als je een staafmixer, keukenmachine of blender met een mesje hebt. Zelf gebruik ik altijd de staafmixer, hiermee kan ik snel de ingrediënten eraan toevoegen en houd ik goed zicht op de luchtigheid van de mousse.

Rasp wat van de limoenschil en pers een halve limoen uit. Haal de zaden uit de rode peper en hak een half rood pepertje alvast een beetje klein. Doe de zalm, de rode peper, de limoenrasp en het limoensap bij elkaar in de staafmixer. Mix alles alvast een beetje en voeg langzaam alvast wat slagroom erbij. Blijf goed mixen tot alle slagroom toegevoegd is. Mocht de substantie nog erg stevig en niet smeug aanvoelen dan zou ik nog wat extra slagroom toevoegen. Dit hangt ook een beetje af van de versheid van de zalm. Ik garneer de mousse altijd met een klein beetje rode peper en een flintertje limoenrasp.

Lekker op stokbrood of toastjes.

Guacamole



10 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten:

- 1 avocado
- 1 tomaat
- 1 teentje knoflook
- ½ rode peper
- 1 limoen
- ½ rode ui
- 1 eetlepel crème fraîche
- peper en zout

Zo maak je het:

Snijd de avocado in de lengte over de helft. Haal de pit eruit en schep beide helften leeg. Ik gebruik altijd de staafmixer om de avocado te pureren, maar je kunt dit ook met een vork doen. Stop het vruchtvlees in een schaal om te pureren. Pers de limoen uit. Voeg de crème fraîche en de limoen toe aan de avocado. Ontvel de knoflook, haal het worteltje eruit en pers de knoflook uit bij de avocado. Hak de rode peper fijn en voeg deze toe. Pureer alles met de staafmixer (of met een vork).

Snipper de ui. Snijd de tomaat in kwarten en haal de pitjes eruit. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg de ui en de tomaat toe aan de gepureerde avocado. Roer alles goed door elkaar. Voeg nog wat zout en peper toe voor de smaak.

Genieten maar!

Pesto-kaas dip



10 minuten

Makkelijk

0 – 5 euro pp

Ingrediënten:

- 3 eetlepels crème fraîche
- 40 gr jonge geraspte kaas
- 15 gr verse basilicum
- 1 teen knoflook
- Handje pijnboompitjes
- ½ citroen
- 40 gr parmezaanse kaas
- Olijfolie

Zo maak je het:

Begin met het maken van de pesto, haal de basilicumblaadjes van de stokjes en hak deze fijn of stop ze in de blender. Ontvel de knoflook en haal het worteltje eruit. Pers de knoflook uit bij de basilicum. Voeg de pijnboompitjes toe. Pers het sap van 1 citroen uit boven de blender. Voeg een klein scheutje olijfolie toe en pureer alles fijn. Zodra het geheel een mooie spread is, voeg je de geraspte Parmezaanse kaas toe. Mix alles nog eventjes.

Meng de pesto en crème fraîche goed door elkaar totdat een lichtgroene spread ontstaat. Voeg de geraspte kaas toe en roer dit goed door elkaar met een vork.