

Citroen-artisjok dip

Op zoek naar een verrassende dip voor je feestje of borrel? Probeer dan eens deze citroen-artisjok dip met Lemon & Avocado Oil aioli van Stonewall Kitchen en artisjokharten van Biagi.

Dit recept is afkomstig van Stonewall Kitchen.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

Op zoek naar een verrassende dip voor je feestje of borrel? Probeer dan eens deze citroen-artisjok dip met Lemon & Avocado Oil aioli van Stonewall Kitchen en artisjokharten van Biagi.

Dit recept is afkomstig van Stonewall Kitchen.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Meng in een schaal de roomkaas, sour cream en aioli tot een glad mengsel.
3. Laat het potje artisjokharten uitlekken en snijd de artisjokharten in kleine stukjes.
4. Voeg de artisjokhartjes toe aan het mengsel met roomkaas, sour cream en aioli en meng voorzichtig.
5. Snijd de knoflookteentjes fijn en voeg toe aan het mengsel.
6. Verkuimel de feta en voeg driekwart toe aan het roommengsel.
7. Voeg ook driekwart van de geraspte Parmezaan toe.
8. Rasp een citroen boven het mengsel en meng er voorzichtig doorheen.
9. Plaats het mengsel in een ovenschaal. Let op: vul de ovenschaal niet helemaal, maar houd wat ruimte over aan de bovenkant, anders bubbelt de dip eroverheen.
10. Strooi de rest van de feta en Parmezaan over de bovenkant en plaats in de oven.
11. Laat 20 minuten bakken.
12. Haal uit de oven en laat 10 minuten rusten.
13. Versier met gesneden verse peterselie.

TIP: Lekker met toast, picos, focaccia, chips of Turks brood.

Ingrediënten

- 125 gram roomkaas
- 125 gram sour cream
- 125 gram Lemon & Avocado oil aioli
- 2 knoflooktenen
- 125 gram feta
- 125 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 1 citroen
- Verse peterselie
- Toast

accessoires

- Ovenschaal