

Blauwe-kaasdressing

Deze dressing is heerlijk als dip bij een borrelplank, maar kan ook heel goed als dressing over een salade! Als je van blauwe kaas houdt, dan houd je van deze dip.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	5 minuten

Deze dressing is heerlijk als dip bij een borrelplank, maar kan ook heel goed als dressing over een salade! Als je van blauwe kaas houdt, dan houd je van deze dip.

Bereidwijze

1. Verkruimel de blauwe kaas in het potje.
2. Hak de peterselie fijn en pers een knoflookje uit.
3. Voeg de yoghurt (of zure room), de peterselie en knoflook bij de blauwe kaas.
4. Heel goed schudden, even proeven en eventueel nog wat extra van een ingrediënt toevoegen.
5. Top af met een klein scheutje olijfolie.

Ingrediënten

- 75 gram blauwe kaas (bijv. Roquefort)
- 1 teentje knoflook
- 225 ml zure room of dikke yoghurt
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el olijfolie
- 2 el verse peterselie
- Snufje peper

accessoires

- Potje met deksel