



Italiaans, maar geen pasta!

Italiaanse knoflook-ansjovisdip met crudités

Bagna cauda

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 85 ml olijfolie
- ✓ 3 teentjes knoflook, fijn gehakt
- ✓ 6 ansjovisfilets
- ✓ 45 g boter

voor erbij:

rauwe groenten naar keuze

- ✓ radijs, wortel, witlof, in stukjes en reepjes om te dippen
- ✓ 4 plakken zuurdesembrood, geroosterd
- ✓ schaaltje olijven (optioneel)

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET

1. Zet een steelpannetje op het vuur en verwarm de fijngehakte knoflook met de olie op laag vuur.
2. Je wil de knoflook rustig en langzaam zacht garen, niet verbranden (dit zorgt voor een bittere smaak).
3. Reken hiervoor ongeveer 10 minuten.
4. Voeg daarna de ansjovisfilets toe.
5. Laat de ansjovisfilets smelten in de pan en houd het vuur op laag, opnieuw zo'n 10 minuten.
6. Doe als laatst de boter erbij en laat smelten, ongeveer 5 minuten.
7. Bereid ondertussen de crudités voor.
8. Was de groenten en maak klaar zodat je ze makkelijk kunt dippen.
9. Rooster ook een paar plakken zuurdesembrood voor erbij.
10. Als de boter gesmolten is, kun je de dip overgieten in een fonduekommetje, of een gewone kom.
11. Serveer de bagna cauda met verse seizoensgroenten en plakjes brood.
12. Of gebruik als topping voor pasta of een zacht roerei. Heerlijk!

BRON: culy.nl

