

BORRELPLANK Tonijn-ansjovis dip met zuivelspread



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 sjalot
- ◆ 5 g verse bieslook
- ◆ ½ citroen
- ◆ 142 g tonijn in olijfolie
- ◆ 3 ansjovisfilets in olijfolie
- ◆ 50 g zuivelspread light
- ◆ 100 g Wasa original crisp



MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, kommetje

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de sjalot en bieslook fijn.
2. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil, halveer en pers de vrucht uit.
3. Doe de tonijn inclusief de olie samen met de sjalot, ansjovis, $\frac{2}{3}$ van de bieslook, $\frac{1}{2}$ tl citroenrasp, $\frac{1}{2}$ el citroensap en de zuivelspread in een hoge beker.
4. Pureer met de staafmixer tot een gladde dip en breng op smaak met peper.
5. Breek de crackers in stukken en serveer met de tonijndip.
6. Garneer met de rest van de bieslook.

Eet smakelijk!

TIP: Ook lekker met snoepgroente zoals komkommer of tomaatjes.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)