

# BORRELPLANK Bloemkoolroosjes met ansjovisdip



**1 PORTIE = 8 PERSONEN**

⌚ minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- ◆ ½ bloemkool
- ◆ 50 g ansjovisfilets in olie in blik
- ◆ 50 ml extra vierge olijfolie
- ◆ 3 tenen knoflook

**MATERIAAL:** staafmixer met hakmolen

**ZO MAAK JE HET:**

1. Snijd de bloemkool in roosjes.
2. Laat de ansjovis uitlekken, de olie gebruik je niet.
3. Doe de ansjovisfilet met de extra vierge olijfolie en knoflook in het hakmolentje van de staafmixer en maal fijn.
4. Doe het mengsel in een kleine steelpan en verwarm 5 minuten op laag vuur, roer regelmatig.
5. Haal van het vuur en doe in een kommetje.
6. Serveer met de bloemkoolroosjes.

*Eet smakelijk!*

**TIP:** Dit gerecht is 1 dag van tevoren te maken. Bewaar de bloemkool en dip apart afgedekt in de koelkast tot gebruik.

**TIP:** Dit recept is onderdeel van een gezonde plank. Maak je gezonde plank compleet met bruschetta en kipwraps.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)

