

BORRELPLANK

Borrelplank met snackgroenten en frisse dilledip



1 PLANK = 6 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 7½ g verse dille
- 🍷 ½ tl knoflookpoeder
- 🍷 3 el mayonaise
- 🍷 200 g Griekse yoghurt
- 🍷 1 tl citroensap
- 🍷 4 snoep komkommers
- 🍷 4 snoep oranje paprika's
- 🍷 200 g snoep angelle-tomaatjes
- 🍷 150 g snoep worteltjes
- 🍷 80 g TUC Bakefuls cream cheese & onion

MATERIAAL: serveerplateau

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de dille fijn en meng met de knoflookpoeder, mayonaise, Griekse yoghurt, het citroensap, wat peper en eventueel zout.
2. Halveer de komkommers in de lengte.
3. Halveer de paprika's, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes.
4. Serveer de dip met alle snackgroenten en de TUC Bakefuls.

Eet smakelijk!

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

