

BORRELPLANK 3 Vega dips voor bij de borrel



1 PORTIE = 8 PERSONEN

DIT HEB JE NODIG:

peterselie-hummusdip (vega)

- 300 g kikkererwten (blik)
- ½ bosje platte peterselie
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 el tahin
- ½ tl gemalen komijn
- 50 ml extra vierge olijfolie
- zout en peper

romescodip (vega)

- 3 el geroosterde amandelen
- 3 geroosterde rode paprika's (pot)
- 1 rode peper (zaden verwijderd, fijngesneden)
- 2 tenen knoflook
- ± 100 ml extra vierge olijfolie
- 1½ el rode wijnazijn
- zout en peper.

bietjespesto met basilicum (vega)

- 150 g blokjes gekookte rode biet
- 50 g walnoten
- 2 tenen knoflook
- 6 el extra vierge olijfolie
- handvol geraspte Parmezaanse kaas
- 5 basilicumblaadjes, fijngesneden
- zout en peper.



MATERIAAL: keukenmachine, kommetje, plat bord

ZO MAAK JE HET:

peterselie-hummusdip (vega)

- Pureer 300 g kikkererwten (blik) met de blaadjes van ½ bosje platte peterselie, 2 tenen geperste knoflook, 1 el tahin, ½ tl gemalen komijn, 50 ml extra vierge olijfolie, zout en peper naar smaak.
- Schep in een schaal en maak af met een straaltje olijfolie en wat extra peterselieblaadjes.
- Lekker met geroosterd pitabrood en rauwkost.*
- Variatie:** vervang de kikkererwten door doperwten en de peterselie door munt.

romescodip (vega)

- Pureer 3 el geroosterde amandelen met 3 geroosterde rode paprika's (pot), 1 rode peper (zaden verwijderd, fijngesneden), 2 tenen knoflook, ± 100 ml extra vierge olijfolie en 1½ el rode wijnazijn.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Zet minstens 1 uur in de koelkast om op smaak te komen.
- Lekker met bijv. mini-kipkebabs, gegrilde lamskoteletjes of (vega)gehaktballetjes.*
- Variatie:** gebruik gele paprika's en neem hazelnoten in plaats van amandelen. Schep samen in een schaal en roer voor een marmereffect.

bietjespesto met basilicum (vega)

- Pureer in de blender of met de staafmixer 150 g blokjes gekookte rode biet, 50 g walnoten, 2 flinke tenen knoflook en 6 el extra vierge olijfolie.
- Roer er een handvol geraspte Parmezaanse kaas en 5 fijngesneden basilicumblaadjes door en breng op smaak met zout en peper.
- Garneer met basilicumblaadjes.
- Lekker voor grissini, bruschette of ciabatta.*
- Variatie:** vervang de bietjes door een handvol verse kruiden (koriander, peterselie, munt), dan heb je kruidenpesto.

Eet smakelijk!

BRON: deliciousmagazine.nl