

BORRELPLANK Groene-kruidendip



1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 1 tl gedroogde tijm
- ◆ 10 g verse platte peterselie
- ◆ 10 g verse bieslook
- ◆ 100 g zuivelspread naturel
- ◆ ¼ tl knoflookpoeder

MATERIAAL: hakmolen, kommetje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gedroogde tijm met de platte peterselie, de bieslook, de zuivelspread, de gemalen knoflook, peper en eventueel zout in een kleine hakmolen.
2. Maal alles tot een gladde dip.
3. Doe in een kommetje.

Eet smakelijk!

TIP: Lekker voor op stokbrood of een stuk vlees zoals biefstuk, of op een soepje.

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

