

BORRELPLANK Romige dip met abrikozen en walnoten

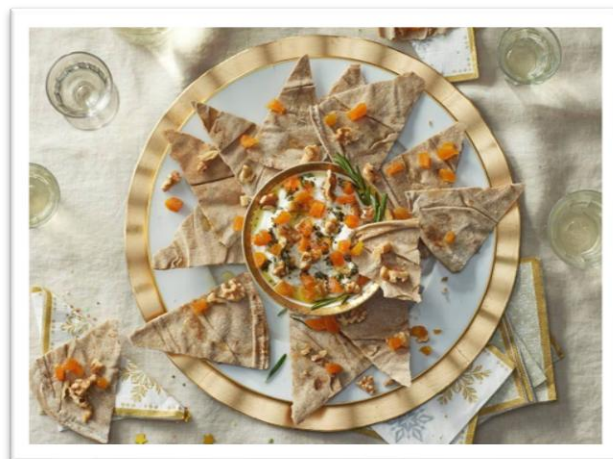


1 PORTIE = 8 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 100 g ongebrande walnoten
- ◆ 7 g verse rozemarijn
- ◆ 200 g cottagecheese
- ◆ 2 el halfvolle yoghurt
- ◆ 2 el milde olijfolie
- ◆ 2 Libanees platbroden volkoren
- ◆ 100 g gedroogde abrikozen



MATERIAAL: staafmixer met bakje, kommetje, serveerschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur.
2. Rooster de walnoten 2-3 minuten en laat afkoelen op een bord.
3. Snijd ondertussen de rozemarijn fijn.
4. Mix de cottagecheese, yoghurt, de helft van de rozemarijn en de helft van de olie in het bakje van de staafmixer tot een luchtige dip.
5. Breng op smaak met peper en eventueel zout en schep in een schaaltje.
6. Meng de rest van de olie met de rest van de rozemarijn.
7. Verwarm de broden volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd in puntjes.
8. Verdeel de puntjes platbrood in een krans op een grote schaal.
9. Hak de noten grof en snijd de abrikozen fijn.
10. Zet de romige dip in het midden, bestrooi met de walnoten en abrikozen en besprenkel met de rozemarijolie.

Eet smakelijk!

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