

BORRELPLANK Platbrood en tuinerwten-dip met munt



1 PORTIE = 8 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ♦ 225 g diepvries tuinerwten
- ♦ 1 citroen
- ♦ 7½ g verse munt
- ♦ ½ teen knoflook
- ♦ 2 el milde olijfolie
- ♦ 2 el tahin
- ♦ ½ el picadillo
- ♦ 2 Libanese volkoren broden

MATERIAAL: staafmixer met hakmolen

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de tuinerwten in een vuurvaste kom en giet er heet water over tot ze onderstaan.
2. Laat 5 minuten staan, giet af en dep droog met een schone theedoek.
3. Boen ondertussen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
4. Haal de blaadjes van de takjes munt.
5. Snijd de knoflook grof.
6. Doe de tuinerwten in het hakmolentje van de staafmixer, maar houd 1 el apart.
7. Voeg ⅔ van de muntblaadjes, de olie, tahin, picadillo, het citroenrasp en -sap toe.
8. Maal in korte pulsen tot je een grove dip hebt.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Snijd de rest van de muntblaadjes fijn.
11. Schep de dip in een kom en bestrooi met de achtergehouden tuinerwten en fijngesneden munt.
12. Snijd de Libanese broden elk in 8 punten en serveer met de dip.

Eet smakelijk!

TIP: Je kunt de dip tot en met stap 6 een dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt en gekoeld tot gebruik.

TIP: Heb je dip over? Eet de rest op Libanees platbrood als ontbijt.

TIP: Dit recept is onderdeel van een voordeelplank. Maak je voordeelplank compleet met kaasspiesjes en gevulde komkommer.

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

