



Dippen & smeren

kruidenboters, pesto's & fopelgades

Inhoud

Boter & Olie

- 17** Klassieke kruidenboter
 - 19** Tomaat-basilicumboter
 - 21** Parmezaan-olijfboter
 - 23** Zoete mosterd-bieslookboter
 - 25** Kerrie-korianderboter
 - 27** Zalm-dilleboter
 - 29** Basilicum-peterselie-olie
 - 31** Knoflook-basilicumolie
 - 33** Rozemarijn-chili-olie
 - 35** Harissa-olie
-

Tapenade

- 38** Zwarte olijventapenade
- 40** Geroosterde tomatentapenade
- 42** Tonijn-kappertjestapenade
- 44** Artisjokkentapenade
- 46** Paddenstoelentapenade

Inhoud

Pesto

- 51** Pesto alla Genovese
 - 53** Pesto rosso
 - 55** Rucolapesto
 - 57** Rode bietenpesto met cashewnoten
 - 59** Paprika-fetapesto
 - 61** Pesto di fave
 - 63** Muntpesto met sinaasappel
 - 65** Groene kruidenpesto met walnoot
-

Dips & Spreads

- 68** Harissa-yoghurtspread met munt
- 70** Guacamole
- 72** Aioli
- 74** Baba ganoush
- 76** Tzatziki
- 78** Hummus
- 80** Verse kruidenspread
- 82** Zalmspread
- 84** Geitenkaas-bieslookspread
- 86** 3-kazenspread met basilicum
- 88** Pompoenmayonaise
- 90** Peppadewspread



Tomaat-basilicumboter

voor 6-8 personen

- 1** Pureer de tomaten en de knoflook met de staafmixer.
- 2** Prak de tomatenpuree met een vork door de zachte boter. Schep er de basilicum met zout en peper naar smaak door.
- 3** Schep de boter op een vel vershoudfolie en rol op als een snoepje. Leg de rol in de koelkast om op te stijven.

Tip Vervang de basilicum ook eens door munt of koriander.

Serveertip Lekker met toast of ciabatta en bij gebakken kalfsschnitzel.

Bereiding: 15 minuten, plus opstijven

**8 zongedroogde tomaten in olie
(pot), uitgelekt
2 tenen knoflook
250 g ongezouten roomboter,
op kamertemperatuur
2 eetl basilicum, fijngehakt**

**Extra nodig:
staafmixer
vershoudfolie**

Zwarte olijventapenade

voor 4 personen

1 Pureer de olijven met de kappertjes en de knoflook in een hoge maatbeker met de staafmixer of in de keukenmachine grof.

2 Schenk de olijfolie erbij en pureer nog kort. Breng de tapenade op smaak met de provençaalse kruiden en zout en peper.

Tip Gebruik zwarte olijven op olijfolie voor een extra volle olijsmaak!

Serveertip Lekker op sneetjes baguette. Vul ook eens kipfilet met tapenade of meng een lepel met een hand knapperige rucolablaadjes door verse tagliatelle.

Bereiding: 10 minuten

150 g zwarte olijven, zonder pit
2 theel kappertjes
2 tenen knoflook
50 ml extra vierge olijfolie
2 theel gedroogde provençaalse kruiden

Extra nodig:
staafmixer of keukenmachine

