

CREOOLSE DIP



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 5 min - **Materiaal :** Minikom voor blender

Ingrediënten : 4 personen

- 1 rode paprika - 100 g kwark - zout, pimentpoeder - 50 ml kokosmelk - 1 el limoensap

1. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in reepjes. De paprika 10 minuten op stoom koken, in de minikom overdoen en laten afkoelen. De kokosmelk, een mespuntje zout, een beetje pimentpoeder, de kwark en het limoensap toevoegen.

2. Mix 30 seconden op snelheid 1 of 2.

Tip van de chef :

Een originele saus om bij rauwe groenten te geven.