

Dipsaus I

- 170 gram diepvries vochtvrije spinazie.
- 250 gram geraspte kaas.
- 2 ½ eetlepel crème fraise.
- 2 ½ eetlepel mayonaise.

Doe alle ingrediënten door elkaar en zet deze even in de oven.

Dipsaus II

- 1 pakje feta kaas.
- 1 spaanse peper.
- 1 rode paprika.

Blender alle ingrediënten door elkaar.

Dipsaus III

- 1 gesneden en ui.
- 1 eetlepel gesneden bieslook.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- 2 ½ eetlepel crème fraise.
- 2 ½ eetlepel mayonaise.

Fruit de ui aan in een pan met de knoflookpoeder. Blender dit in met de mayonaise en crème fraise. Roer de bieslook er door heen.

Griekse yoghurt spinazie dip

- 250 gram Griekse yoghurt.
- 250 gram diepvries ontdooide en vochtvrije spinazie.
- 100 gram geraspte komkommer.
- ½ gesnipperde rode ui.

Alles door elkaar roeren en 1 uur laten staan.

Hummus groente dip

- 1 blik uitgelekte kikkererwten.
- 2 eetlepels citroensap.
- 1 eetlepel olijfolie.
- 1 gesnipperde knoflookteen.
- 80 gram geraspte wortel.
- 80 gram fijngesneden rode paprika.

Alles door elkaar blenden.

Blauwe kaas dip

- 125 gram Griekse yoghurt.
- 60 gram crème fraîche.
- 60 gram blauwe kaas.
- 1 eetlepel citroensap.
- 1 eetlepel gesnipperde bieslook.
- Zwarte peper naar smaak.

Rustig door elkaar roeren.

Salsa yoghurt dip

- 250 gram Griekse yoghurt.
- 125 gram verse droge salsa.
- 1 theelepel komijn.
- 1 theelepel chilipoeder.
- 50 gram koriander.

Meng en laat 30 minuten afkoelen in de koelkast.

Cheddar kaas dip

- 2 eetlepels boter.
- 2 eetlepels bloem.
- 250 ml melk.
- 180 gram geraspte cheddar.
- ¼ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel uienpoeder.
- Snufje chilipoeder of komijn.
- Zout naar smaak.

Rode salsa dip

- 6 Roma tomaten.
- ½ middelgrote gesnipperde ui.
- 1 fijngesneden jalapeno.
- 2 gesnipperde knoflooktenen.
- 2 eetlepels limoensap.
- 1 eetlepel zonnebloemolie.
- 1 theelepel zout.
- Optioneel koriander.

Kaasdip

- 400 gram geraspte kaas.
- 1 eetlepel maisbloem.
- ½ eetlepel boter.
- 1 gesnipperde knoflook.
- 60 gram gesnipperde ui.
- 300 milliliter koffiemelk.
- 1 fijngesnipperde tomaat.
- ¼ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel komijnpoeder.
- 100 gram groene chili.
- Zout naar smaak.

Copycat Outback Blooming Onion Dip

- 100 gram mayonaise.
- 2 eetlepels ketchup.
- 2 eetlepels buffalo saus.
- ¼ theelepel paprikapoeder.
- ¼ theelepel zout.
- ⅛ theelepel oregano.
- ⅛ theelepel honing.

Meng en laat 2 uur in de koelkast staan.

Tex Mex Queso Dip

- 200 gram cheddar.
- 80 milliliter melk.
- 1 afgegoten blik tomaat in stukjes.
- 1 theelepel komijn.
- ½ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel koriander.

In de magnetron tot de kaas gesmolten is en roeren tot een gladde dipsaus.

Geroosterde knoflook kaas dip

- 200 gram roomkaas.
- 80 gram zure room.
- 1 bol geroosterde knoflook.
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas.
- 1 theelepels Italiaanse kruiden.

Gekruide Buffalo dip

- 200 gram roomkaas.
- 100 gram zure room.
- 80 gram buffalo saus.
- 2 eetlepels bieslook.
- 1 eetlepel peterselie.
- ½ theelepel knoflookpoeder.

Mediterraanse boerderij dip

- 200 gram zure room.
- 100 gram mayonaise.
- 2 theelepels dille.
- 1 eetlepel oregano.
- 2 tenen gesnipperde knoflooktenen.
- 1 eetlepel limoen schil rasp.

Koriander limoen avocado dip

- 1 rijpe avocado.
- 100 gram zure room.
- 2 eetlepels limoensap.
- 50 gram gesnipperde koriander.
- ½ theelepel komijn.
- snufje cayenne peper.