

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Stoomoven

Ingrediënten

- 200 gr. (bos)peen/wortel
- 4 el. kikkererwten uit blik
- 2 el. Griekse yoghurt
- 1 el. tahine
- 1 st. limoen, sap & rasp
- 1 st. knoflook teen
- 1 tl. korianderpoeder
- ½ tl. gemberpoeder
- ¼ bos koriander, vers
- 1 mespunt sumac
- 12-16 plakjes brood, crostini, boerenbrood
- Olijfolie, peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht met geringe toegevoegde stoom.
2. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier.
3. Snijd dunne plakjes brood van ca. 1 cm dik en leg deze plakjes naast elkaar – aan een kant – op de bakplaat.
4. Snijd de (bos)peen/wortel in ca. ½ cm. dikke plakjes en verspreid de plakjes naast de plakjes brood.
5. Besprenkel het brood en wortel met olijfolie, peper en zout en bak de plakjes brood in ca. 10-12 minuten lichtbruin en krokant en de plakjes wortel zacht.
6. Doe de wortelplakjes in de maalmolen bij de yoghurt, tahine, limoensap & rasp, knoflookteen, korianderpoeder en gemberpoeder en maal dit tot een gladde dip.
7. Maak op smaak met peper, zout en olijfolie.
8. Garneer de dip met fijngesneden koriander en de sumac en serveer de dip met de crostini 's.