



Worteltjes en komkommer met yoghurtdip

Knapperige groentestengels met een frisse yoghurtdip met kruiden. Licht, gezond en meteen klaar voor het aperitief.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

6

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 4 wortels
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 250 g Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el fijngehakte bieslook

1 el fijngehakte peterselie

1 kl citroensap

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de wortels en snijd ze in fijne reepjes. Snijd ook de komkommer en de rode paprika in gelijkaardige reepjes.
- 2.** Meng de Griekse yoghurt met de geperste knoflook, de bieslook, de peterselie en het citroensap.
- 3.** Kruid de dip met zout en peper naar smaak.
- 4.** Schep de dip in een klein kommetje en plaats dat in het midden van een grote schaal.
- 5.** Schik de groentereepjes rondom het kommetje.
- 6.** Dek af en zet minstens 10 minuten in de koelkast voor het serveren.

Tip

Snijd de groentereepjes op voorhand en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Zo blijven ze knapperig en kan je de dip vlak voor het serveren opmaken.

Lekker met

Servere als onderdeel van een aperitief met andere hapjes zoals olijven of kleine toastjes.

Dranktip

Een frisse prosecco of een glas bruiswater met citroen past perfect bij deze lichte hapjes.