



Obatzda (Beierse kaas dip)

Romige Beierse kaas dip van rijpe camembert met boter en paprikapoeder, klassiek in de biergarten. Heerlijk op een verse pretzel of donker brood.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 200 gr rijpe camembert
- 80 gr roomkaas
- 50 gr zachte boter
- 0,5 ui, heel fijn gesnipperd
- 1,5 kl edelzoet paprikapoeder
- 0,5 kl komijnzaad, gemalen
- 2 el pils
- 1 el bieslook, fijngesneden
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Haal de camembert, roomkaas en boter minstens een uur voor bereiding uit de koelkast zodat alles op kamertemperatuur komt en goed smeuïg wordt.
2. Prak de camembert met een vork fijn in een ruime kom. Laat gerust wat kleine stukjes zitten voor extra structuur.
3. Voeg de roomkaas en de zachte boter toe en roer alles tot een romig, egaal geheel.
4. Meng het paprikapoeder, de gemalen komijn en de fijngesnipperde ui door het kaasmengsel.
5. Roer de pils erdoor tot de dip een smeuïge, smeerbare consistentie heeft.
6. Breng op smaak met zout en peper. Proef en corrigeer de kruiding indien nodig; de dip mag duidelijk naar paprika smaken.
7. Dek de kom af en zet de obatzda minstens 30 minuten in de koelkast zodat de smaken goed samenkomen.
8. Haal de dip kort voor het serveren uit de koelkast zodat hij iets kan opwarmen. Bestrooi met de fijngesneden bieslook en dien op met verse pretzels, radijsjes en donker brood.

Tip

Hoe rijper de camembert, hoe intenser de smaak van de obatzda. Gebruik bij voorkeur een camembert die al wat zachter en ammoniakachtig ruikt; dat geeft de dip zijn typische karakter.

Lekker met

Verse pretzels, donker roggebrood en knapperige radijsjes maken de klassieke begeleiding.

Dranktip

Serveer met een gekoeld Beiers witbier of een lichte pils voor een authentieke biergartenbeleving.