



Ingrediënten

Voor 4 personen: circa 125 g jonge Boerenkaas • 80 g crème fraîche • scheutje droge witte wijn • 1 teentje knoflook • cayennepeper en zout • chips (of stokbrood • wortel • komkommer • radijsjes • paprika • bleekselderij • 1 bakje tuinkers

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJLIVEL I.S.M. ZTROG

Pittige Boerengraskaasdip met chips en groenten

- 1 Snijd de kaas in blokjes en laat die samen met de crème fraîche en een scheutje witte wijn (of appelsap als je geen alcohol wilt gebruiken) al roerend langzaam tot een dipsaus smelten, maar niet koken.
- 2 Pers de knoflook erboven en breng op smaak met cayennepeper en indien nodig wat zout. Knip wat tuinkers en strooi erover.

- 3 Geef er chips (of geroosterde sneetjes stokbrood) en rauwe groenten bij, zoals wortel, komkommer, radijsjes, paprika en bleekselderij.

Bereidingstijd: circa 15 minuten

Tip: Serveer deze kaasdip als borrelplankje samen met wat blokjes Boerengraskaas.