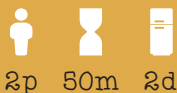




Winterdip van pompoen en gember



Beat de winterdip! Ook zo klaar met deze donkere en koude dagen? Niet getreurd, want deze winterdip maakt je meteen vrolijk!



2p 50m 2d

INGREDIËNTEN

1 flespompoen
2 cm gember
4 el tahin (sesampasta)
1 tl gemalen komijn
1 tl kaneel
1 teen knoflook, uitgeperst
sap van 1 citroen (bio)
scheutje water
zout en peper
1 el olijfolie
een paar blaadjes basilicum
een handje pompoenpitten



Lekker met vers
geroosterd bruinbrood!

ZO MAAK JE DE WINTERDIP

- 1 • Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2 • Snijd de flespompoen (kan gewoon met schil, makkelijk!) in stukken en leg op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie en rooster ongeveer 45 minuten.
- 3 • Rooster ondertussen de pompoenpitten in een droge koekenpan. Rasp de gember met een fijne rasp. Mix de stukken pompoen samen de gember en alle andere ingrediënten in een keukenmachine (of staafmixer) tot een glad geheel.
- 4 • Breng op smaak met zout en peper. Schep de dip in een Mepalbakje en garneer met een paar blaadjes basilicum en geroosterde pompoenpitten. Eet smakelijk!