

## Worteldip

### Ingrediënten

- ✓ 1 zoete appel klokhuis verwijderd
- ✓ 300 gr wortelen geschild
- ✓ 2 soeplepels platte kaas of griekse yogurt
- ✓ 1 grote koffielepel colombo curry
- ✓ 20 gr olijfolie
- ✓ Koriander naar smaak
- ✓ 15 gr water



### Bereiding

- ✓ Doe de appel in de mengbeker en hak 5sec/std 5.5
- ✓ Voeg de olijfolie en curry toe, stoof 3min/120°/std 1
- ✓ Voeg de wortel toe en hak 5 sec/std 5
- ✓ Voeg 15 gr water toe en laat garen 15 min/100°/ linksdraaiend std 1
- ✓ Zet de mengbeker even opzij om af te koelen (5 tal min)
- ✓ Snij ondertussen de koriander fijn
- ✓ Voeg de platte kaas of yogurt toe samen me de koriander en meng alles 20 sec/std 3
- ✓ Deze dip kan zowel koud als warm geserveerd worden