Sauzen / China

Warme dip van linzen en daikon · China

Een smeuïge dip van gare peulvruchten en groenten, met een China-geïnspireerde smaakbasis voor vier personen.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 480 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 350 g daikon
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 25 ml citroensap
- ☐ 100 ml water
- ☐ 25 ml sojasaus
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ 15 ml rijstazijn
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

01 Maak de groente schoon, snijd klein en kook of stoom volledig gaar. Laat uitlekken.

02 Spoel de peulvruchten en verwarm ze met het water tot ze goed heet zijn.

03 Pureer voorzichtig met de gare groente, olie, citroensap en de smaakmakers. Voeg zo nodig wat warm water toe.

04 Serveer de dip warm als onderdeel van een maaltijd. Koel eventuele restjes snel af en bewaar gekoeld.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-cn-24-06-f2016e4