Sauzen / Frankrijk

# Warme dip van linzen en witlof · Frankrijk

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

**Tijd** 30 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 480 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 350 g witlof
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 25 ml citroensap
- ☐ 100 ml water
- ☐ 20 g Dijonmosterd
- ☐ 2 g gedroogde tijm
- ☐ 10 g verse dragon
- ☐ 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-fr-24-15-6ee2942