Sauzen / Verenigde Staten

# Warme dip van witte bonen en pompoen · Verenigde Staten

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

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

## Dit heb je nodig.

- ☐ 480 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 350 g pompoen
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 25 ml citroensap
- ☐ 100 ml water
- ☐ 3 g gerookt paprikapoeder
- ☐ 2 g gemalen komijn
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ 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-us-24-05-8591e43