

Dipsaus, wel of niet vegan / Dipping Sauce, vegan or not



Boodschappenlijstje

150 gram (vegan) mayonaise

75 gram (haver) zure room

1 sjalotje, fijn gehakt

teentje knoflook

1 eetlepel peterselie, fijn gehakt

1 eetlepel bieslook + extra, fijn gehakt

1 theelepel dille, fijn gehakt

zeezout en versgemalen peper, naar smaak

Zo maak je de dipsaus

Weeg de mayonaise en de zure room af, hak het sjalotje fijn en pers de knoflook.

Hak de peterselie, de dille fijn en knip de bieslook in kleine stukjes.

Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng ze door elkaar.

Schep de dip in een goed afsluitbaar bakje en laat de smaken een paar uurtjes blenden in de ijskast.

Neem de dip voor het serveren uit de ijskast en knip er nog wat bieslook over.

Dipsaus, wel of niet vegan / Dipping Sauce, vegan or not



Shopping list

150g (vegan) mayonnaise

75g (oats) sour cream

1 small shallot, finely chopped

1 clove of garlic, pressed

1 tablespoon parsley, chopped finely

1 tablespoon chives + extra, chopped finely

1 teaspoon dill, chopped finely

sea salt and freshly ground pepper, to taste

How to make the dipping sauce

Weigh out the mayonnaise and sour cream, finely chop the shallot and crush the garlic.

Finely chop the parsley, the dill and cut the chives into small pieces.

Place all ingredients in a large bowl and mix together until combined.

Spoon the dip into a container and let the flavors blend for a few hours in the refrigerator.

Remove the dip from the refrigerator before serving and cut some chives on top.