




Jazzar dip

Ingrediënten:

- 300 gr wortel
 - 150 gr pompoen
 - 3 el crème fraîche
 - 2 el pijnboompitjes
 - 2 el olijfolie
 - Snuf korianderpoeder
- 

Stap 1:

Snijd de wortel en de pompoen in kleine stukjes en verwarm de oven voor op 200 graden.

Stap 2:

Leg een stuk bakpapier op de ovenplaat en verdeel de groenten over de ovenplaat met wat peper en zout. Hussel de groenten en stop de ovenplaat terug in de oven voor 30 min op 200 graden.

Stap 3:

Snijd ondertussen het brood en de paprika in stukken om te dippen.

Stap 4:

Schep de groenten in de blender samen met de crème fraîche. Stop wat water in de blender als de dip te dik blijft. Doe de dip in een kommetje en top af met wat pijnboompitten. Klaar!

