



Inhoud

6	Tijd om te dippen!
10	Feestelijke dipideeën
12	Waar dip ik mee?
16	Snel klaar
44	Borrelen
72	Feestelijk
102	Indruk maken
130	Maaltijden
148	Toetjes
168	Register
173	Dankwoord
175	Over de auteur

Tijd om te dippen!



Ga je picknicken met vrienden? *Dip in!*

Wil je indruk maken op het familiefeest? *Dip in!*

Wil je een snel en heerlijk tussendoortje? *Dip in!*

Met een dip wordt elke gelegenheid leuker en elk humeur beter. Dit boek biedt je recepten voor allerlei verschillende en overheerlijke dips. Met betaalbare ingrediënten en wat dingen die je ongetwijfeld in huis hebt, maak je al een verrukkelijke dip. Pureer wat avocado's met verse kruiden, jalapeño en limoen en je hebt een Green Goddess-dip met avocado (zie pag. 41). Neem wat feta en yoghurt uit de koelkast en tover feta & geschroeide tomaten met een dressing van gember & lente-ui (zie pag. 104) op tafel en je waant je in de diphemel.

Weet je niet goed wat je met een bepaald ingrediënt aan moet, dan is een dip vaak de oplossing. De sumak die achter in het keukenkastje staat? Maak indruk op je gasten met warme gebakken camembert met dadel & sumak (zie pag. 113). Een potje miso dat je ooit voor een recept nodig had en daarna nooit meer gebruikt hebt? Maak een paddenstoelenpaté met miso & whisky (zie pag. 95).

De internationaal erkende populariteit van dips wordt bevestigd door hun aanwezigheid in culturen en keukens over de hele wereld. Natuurlijk zijn er de klassiekers: salsa en guacamole uit Mexico, en baba ganoush en hummus uit het Midden-Oosten. Maar denk ook aan pesto uit Italië, ezme uit Turkije, romesco uit Spanje, tzatziki uit Griekenland, zaalouk uit Marokko, gzik uit Polen, anchoïade uit Frankrijk, chimichurri uit Argentinië, nam pla prik uit Thailand... En de lijst gaat maar door. Van Rome tot Bangkok, iedereen houdt van dippen!

De recepten in dit boek zijn geïnspireerd op dips uit de hele wereld. Ze bieden makkelijke en spannende manieren om te experimenteren met smaken en ingrediënten die je misschien nog niet eerder hebt gebruikt. Dips zijn een leuke manier om eens iets anders te proberen of om een gerecht waar je al dol op bent een interessante nieuwe twist te geven.

Het is natuurlijk prima om hoog op te geven van dips, maar wat verstaan we nu precies onder een dip? Waar trekken we de grens als we het hebben over sauzen, dressings, mousses, relishes en chutneys? En wat doen we met het vage begrip 'condiment'? In dit boek zijn we er duidelijk over: zolang je het gerecht kunt eten door er iets anders in te dopen, noemen we het een dip. Dips variëren van glad tot grof, van zoet tot hartig. Ze kunnen warm of koud worden gegeten, als hoofd- of nagerecht. Of je nu op zoek bent naar iets pittigs of verfrissends, iets nootachtigs of iets kruidigs, iets wat stroperig of juist fris en zuur is, dips kunnen al deze eigenschappen hebben. Volg je instinct: als je erin kunt dippen, is het een dip.



Mast o khidar

Deze beroemde Perzische yoghurt dip is een van mijn favorieten. Het zoete van de sultanarozijnen gaat perfect samen met de frisse komkommer en de knapperige walnoten.

- **VOOR 2 PERSONEN**

100 g komkommer, geraspt
1 tl zout
25 g sultanarozijnen
200 ml Griekse yoghurt
1 tl gedroogde munt
30 g walnoten, grofgehakt
15 g dille, grofgehakt, plus een paar takjes ter garnering
olijfolie, om te besprenkelen

- **BEREIDING**

Schep de geraspte komkommer in een zeef en zet die op een kom; bestrooi met het zout. Leg de sultanarozijnen in een tweede kom en schenk er zoveel kokend water bij dat ze onderstaan. Laat de komkommer en sultanarozijnen 10 minuten staan – het zout trekt het vocht uit de komkommer en de sultanarozijnen wellen.

Roer intussen in een kom de Griekse yoghurt, munt en de helft van de grofgehakte walnoten door elkaar.

Knijs na 10 minuten zo veel mogelijk vocht uit de komkommer en voeg de komkommer toe aan de Griekse yoghurt. Giet de sultanarozijnen af en voeg de helft, samen met de grofgehakte dille, bij de Griekse yoghurt. Roer goed en breng eventueel op smaak met wat extra zout.

Schep de dip in een mooie schaal. Besprenkel met wat olijfolie en garneer met de rest van de walnoten, sultanarozijnen en takjes dille.

DIPPERTIP

Heerlijk met platbrood, maar ook lekker als onderdeel van een uitgebreidere maaltijd met gegrild vlees, zoals kippenvleugels of lamskoteletten, spiesjes (met vlees of groente) en rijst.



Green Goddess-dip met avocado

Deze knalgroene, romige dip zit boordevol verse kruiden en dankt het zuurtje aan het limoensap.

- **VOOR 3 TOT 4 PERSONEN**

2 avocado's, schil en pit verwijderd
50 g kleingesneden jalapeño's uit pot
sap van 2 limoenen
2 tenen knoflook
20 g koriander, blaadjes en steeltjes grofgehakt
20 g peterselie, blaadjes grofgehakt en steeltjes weggegooid
20 g basilicum, blaadjes en steeltjes grofgehakt
2 ijsblokjes
zout en versgemalen zwarte peper
20 g bieslook, fijngehakt
1 el olijfolie

- **BEREIDING**

Pureer de avocado's samen met de jalapeño's, het limoensap, de knoflook en alle kruiden behalve het bieslook in een krachtige blender. Voeg de ijsblokjes toe en vermaal tot je een gladde dip hebt. Proef de dip, breng eventueel op smaak met zout en peper en schep in een mooie schaal.

Meng in een aparte kom het bieslook met de olijfolie. Sprenkel deze bieslookolie over de dip.



DIPPERTIP

Deze dip is het lekkerst met gestoomde groenten en/of rauwkost, maar is ook heerlijk met tortillachips!



Romige driedubbele-uiendip

Drie soorten uien voor maximale smaak: gekaramelliseerde uien, lente-uien en uiengranulaat. Haal je favoriete chips in huis en genieten maar!

- **VOOR 4 PERSONEN**

- 2 el plantaardige olie
- 3 uien, in dunne ringen
- 3 lente-uien, in dunne ringen
- 2 el water
- ½ tl zout
- 100 g roomkaas
- 100 ml Griekse yoghurt
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uiengranulaat
- ½ tl wittewijnazijn
- 1 el fijngehakte augurken of cornichons
- 2 el fijngehakt bieslook (optioneel)
- versgemalen zwarte peper

- **BEREIDING**

Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag op gematigd tot laag vuur. Voeg de uien en lente-uien samen met 2 eetlepels water en het zout aan de hete pan toe. Bak 30 tot 40 minuten en roer regelmatig, tot de uien gekaramelliseerd en lichtbruin zijn. Zet het vuur uit en laat de uien afkoelen.

Meng in een kom de roomkaas, Griekse yoghurt, het knoflookpoeder en uiengranulaat; voeg daarna de afgekoelde gekaramelliseerde uien toe (zonder de olie). Meng en roer dan de helft van de wittewijnazijn en de fijngehakte augurken erdoor. Proef de dip en voeg indien nodig extra wittewijnazijn of zout toe.

Garneer de dip als je wilt met fijngehakt bieslook en met een flinke snuf versgemalen zwarte peper.

DIPPERTIP

Crostini of ribbelchips.

Zoete zwartebonendip met ananassalsa

De frisse, verse ananas past verrassend goed bij de romige bonen, maar ananas uit blik is een prima alternatief. Geen liefhebber van ananas? Neem dan mango of kiwi voor een friszure kick! Probeer de echte Jamaican jerk-kruiden te vinden, want de mix die je in de supermarkt koopt kan nogal smakeloos zijn.

• VOOR 2 PERSONEN

1 el plantaardige olie
2 lente-uien, in dunne ringetjes,
wit en groen apart
1 teen knoflook
400 g zwarte bonen uit blik, uitgelekt
1 el Jamaican jerk-kruiden (o.a. online)
150 ml kokosmelk
zout

Voor de ananassalsa
100 g ananas, in kleine
blokjes
1-2 rode chilipepers
(afhankelijk van
hoe pittig je het wilt
hebben), fijngehakt
gerasppte schil en sap van
½ onbespoten limoen
1 tl olijfolie

• BEREIDING

Verhit de olie in een middelgrote pan op gematigd vuur. Voeg zodra de olie heet is het wit van de lente-ui en de knoflook toe en bak 2 tot 3 minuten tot ze zacht beginnen te worden.

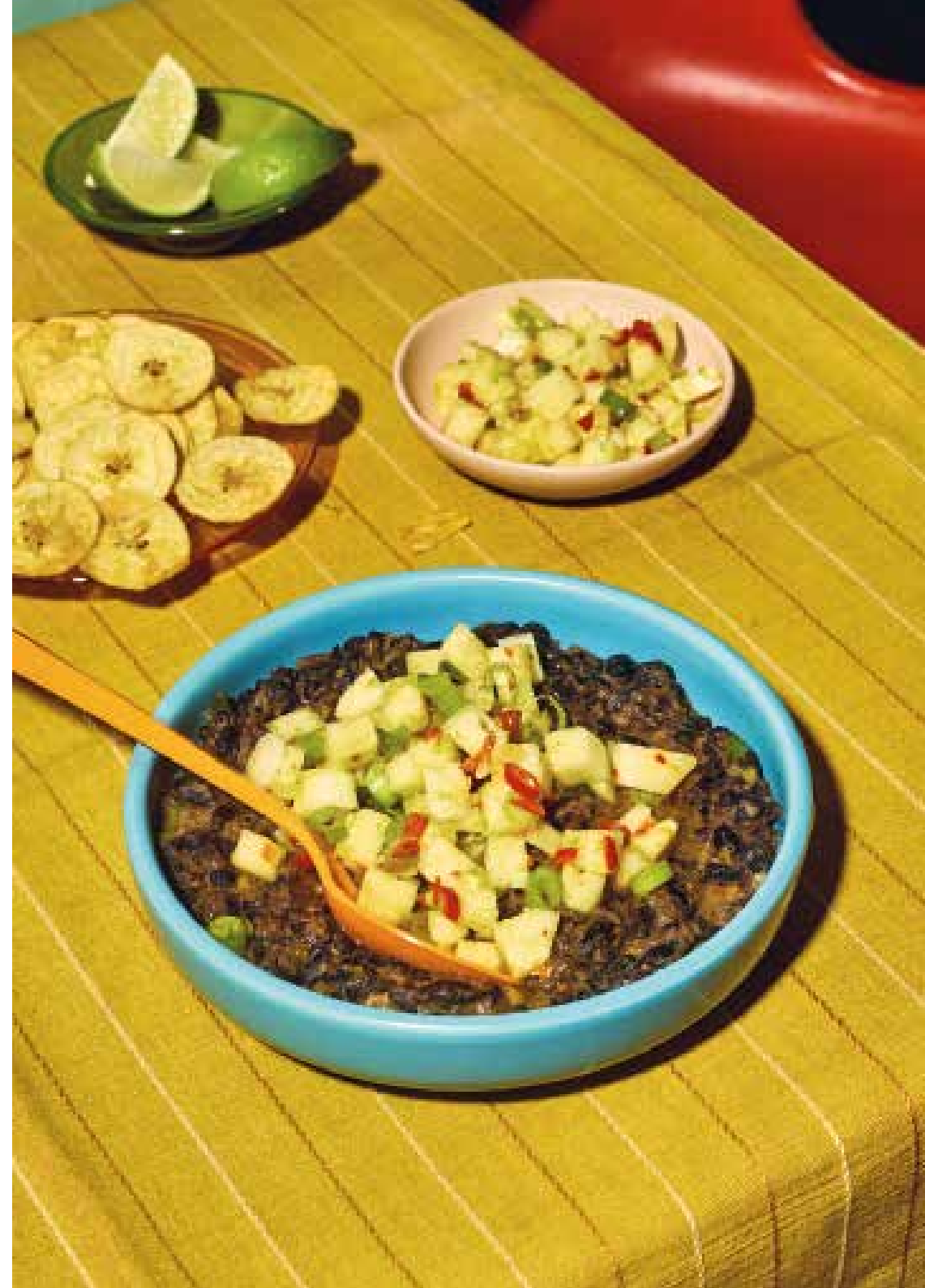
Voeg de zwarte bonen, jerk-kruiden en een snufje zout toe. Schenk er 100 ml van de kokosmelk en een scheutje water bij. Laat het geheel 10 tot 12 minuten zachtjes pruttelen of tot de bonen zacht zijn. Prak grof en roer de rest van de kokosmelk erdoor. Schep in een schaal en zet opzij.

Meng intussen de ingrediënten voor de ananassalsa in een kom. Schep het groen van de lente- en een snufje zout erdoor.

Schep de salsa op de geprakte zwarte bonen en serveer.

DIPPERTIP

Bananenchips of een lepel.



Cottagecheese met salsa macha

Salsa macha komt oorspronkelijk uit Veracruz in Mexico. Hoewel het strikt genomen een salsa is, is het toch ook anders omdat het een saus op basis van olie is. De salsa is zo al erg lekker, maar smaakt nog lekkerder wanneer je hem met iets romigs serveert, zoals cottagecheese. Gebruik 2 gedroogde chipotles als je geen guajillopepers kunt vinden. Restjes kun je maximaal 4 weken in een gesteriliseerde pot in de koelkast bewaren.

• VOOR 4 PERSONEN

200 ml zonnebloem- of plantaardige olie
4 tenen knoflook, gepeld en gekneusd
2 el sesamzaad
2 el pompoenpitten
2 el zonnebloempitten
100 g pinda's

2 anchopepers (o.a. online), zaadlijsten verwijderd, fijngesneden
4 guajillopepers (o.a. online), zaadlijsten verwijderd, fijngesneden
1 el ciderazijn
1 tl zout
300 g cottagecheese

• BEREIDING

Verhit de olie en knoflook in een middelgrote steelpan op gematigd tot laag vuur. Draai het vuur lager zodra de olie begint te spetteren; laat 2 tot 3 minuten opstaan of tot de knoflook begint te geuren.

Roer het sesamzaad, de pompoenpitten, zonnebloempitten, pinda's en fijngesneden ancho- en guajillopepers door de olie en laat het geheel nog 5 minuten op laag vuur opstaan of tot de zaden en pinda's bruin beginnen te worden. Neem de pan van het vuur, roer de ciderazijn en het zout door de olie en laat afkoelen.

Zeef de olie en pureer de vaste delen in de keukenmachine tot een grove pasta. Roer deze pasta weer door de olie, totdat alles goed gemengd is. Proef en breng de salsa macha eventueel op smaak.

Schep de cottagecheese in een mooie schaal en besprenkel met 3 tot 4 eetlepels – of zoveel je maar lekker vindt – salsa macha.

DIPPERTIP

Knäckebröd of rauwkost.





Gebakken camembert met dadel & sumak

Wist je dat je gebakken camembert ook mag eten als het géén kerst is? Je kunt er het hele jaar van genieten en steeds een andere topping kiezen. Dadelstroop is goed verkrijgbaar tegenwoordig, maar als je het niet kunt vinden, is een dikke ahornsiroop of lichte stroop ook erg lekker. De sumak biedt een goed tegenwicht aan het zoete en het pittige.

- **VOOR 2 PERSONEN**

1 camembert van 250 g
3 el dadelstroop
50 g gemengde noten, fijngenhakt
½ tl chilivlokken
1 tl sumak
1 el olijfolie

- **BEREIDING**

Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven 160 °C).

Verwijder de plastic verpakking van de camembert, leg het kaasje weer in het doosje en zet op een bakplaat.

Snijd met een scherp mes een kruislings patroon in de bovenkant van de camembert en zet 10 minuten in de oven.

Meng intussen in een kommetje 2 eetlepels van de dadelstroop met de gemengde noten, chilivlokken en sumak. Lepel dit over de camembert, sprenkel de olijfolie erover en lepel de rest van de dadelstroop daar weer op. Plaats de camembert nog eens 5 minuten in de oven of tot de kaas borrelt. Laat een paar minuten afkoelen en begin dan met smullen.

DIPPERTIP

Soepstengels of dikke crackers of toastjes.

Garnalen in pittige knoflook & zongedroogde tomaten

Deze dip is geïnspireerd op de *gambas pil pil*, het beroemde Spaanse garnalengerecht. Ik voeg hier zongedroogde tomaten toe.

- **VOOR 4 PERSONEN**

100 ml olijfolie
6 tenen knoflook, in dunne plakjes
3 el zongedroogde tomaten, grofgesneden
1 tl chilivlokken
325 g reuzengarnalen, gepeld
1 el sherryazijn
handvol peterselie, steeltjes verwijderd en blaadjes fijngehakt
zout en versgemalen zwarte peper

- **BEREIDING**

Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan of braadslee op gematigd tot laag vuur. Voeg de knoflook toe en bak 6 tot 8 minuten tot hij erg geurig en zacht is.

Meng de zongedroogde tomaten en chilivlokken erdoor en bak 1 minuut voor je de garnalen met een snufje zout toevoegt. Bak het geheel 3 tot 4 minuten, of tot de garnalen roze zijn geworden. Neem de pan van het vuur.

Roer de sherryazijn en peterselie door het garnalenmengsel. Bestrooi tot slot met een royale hoeveelheid versgemalen zwarte peper.

DIPPERTIP

Knapperig brood.



Mokka-mascarponemousse

Dit is een ideaal recept als je onverwacht gasten krijgt, weinig tijd hebt, maar wel indruk wilt maken. De mousse doet enigszins denken aan tiramisu, maar dan zonder de lange vingers. Gebruik kommetjes of mooie glazen om dit toetje in te serveren.

- **VOOR 4 PERSONEN**

2 tl oploskoffie, plus extra voor erover (optioneel)
250 g mascarpone
50 g chocolade-hazelnotenspread
4 maraschinokersen met steeltjes, ter garnering (optioneel)

- **BEREIDING**

Meng in een kleine kom de oploskoffie met 2 theelepels heet water. Roer tot de koffie is opgelost en laat het afkoelen.

Roer 200 g mascarpone in een mengkom met de chocolade-hazelnoten-spread tot alles goed gemengd is. Voeg de afgekoelde koffie toe en roer weer goed.

Verdeel de mokka-mascarponemousse over mooie kommetjes of glazen, schep er een lepel van de bewaarde mascarpone op en bestuif het geheel als je wilt met een beetje oploskoffie. Voor een retrotwist serveer ik deze desserts graag met een maraschinokers erop.

DIPPERTIP

Gebruik een lepel.