



GRIEKS PETERSELIE DIPSAUSJE

NODIG :

1. 2 sneetjes oud witbrood
 2. 1 klein teentje knoflook
 3. 35 gram verse peterselie
 4. Ca 10 gram verse kervel
 5. ½ rood pepertje (of schepje sambal)
 6. Ca 3 eetlepels limoensap
 7. 1 dl olijfolie
 8. Beetje honing
 9. Zout en peper
 10. Paar kleine zwarte olijven
- BLENDER**

BEREIDEN:

Snijd de korstjes van het brood en week kort in koud water.
Knijp het brood goed uit.

Pel en snipper de knoflook

Haal de peterselie en de kervel van de takjes en snijd grof.

Was de peper, maak schoon en snijd zonder de zaadjes in stukken.

Vul de blender met: uitgeknepen brood, knoflook, peterselie, kervel, peperstukjes, 2 el limoensap en 3 el olijfolie.

Pureer tot gladde massa.

Voeg de rest van de olijfolie toe en blijf pureren tot vrij dikke saus.

Breng de dip op smaak met suiker, zout, peper en eventueel nog wat limoensap.

Garneer met olijven

KALI OREXI !