Bonendip, bietendip en blauwe-kaasdip

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten voor bonendip: 200 gram wortel, 1 blikje (circa 400 gram) cannellinibonen, 100 gram zachte, verse geitenkaas, 2 theelepels limoen- of citroensap, peper, zout, kerriepoeder, 1 takje verse koriander of platte peterselie

Voor bietendip: 250 gram gekookte bietjes, 100 gram gekookte vastkokende aardappel, 2 sjalotjes of 1 kleine ui, 3 augurken, 2 eetlepels olijfolie, 1,5 eetlepel frambozen- of rode wijnazijn, peper, zout, 4 sprietjes bieslook

Voor de blauwe-kaasdip: 200 gram Blue d'Auvergne of Danish blue, 2 dl slagroom, 1 eetlepel gepelde, gehakte walnoten, zout, peper

Er was een tijd dat we niet om dipsauzen heen konden. Chips met een sausje, rauwe groenten met een sausje. Meestal kant-en-klaar uit een flesje of voor de 'lijners' een variatie op basis van yoghurt of kwark. Niet echt lekker allemaal. Nu kopen we wat grauwe hummus in een bakje en gebruiken dit als dip of als broodbeleg.

Zelfgemaakte dipsauzen geven de broodnodige variatie en een rijkdom aan smaken.

Niet alleen erg lekker, maar bovenal supergezond. Smeer ze op een toastje bij het aperitief, op grof donker brood, een cracker of als bijgerecht bij de warme maaltijd. Of als voor-of nagerecht.

Serveer de bonendip of bietendip met wat groene sla en een geroosterde boterham als voorgerecht. De blauwe-kaasdip kan heel goed als nagerecht worden gegeven met eventueel wat druiven.

Bereiding:

Schrap de wortel schoon en snijd hem in stukjes. Breng een dl water met iets zout aan de kook en kook de wortel, afgedekt, in circa 12 minuten gaar. Laat de bonen heel goed uitlekken. Pureer de gare wortel met de bonen. Voeg de verbrokkelde geitenkaas toe.

Breng de puree op smaak met limoen- of citroensap, peper, zout, kerriepoeder en - naar smaak - fijngeknipte koriander of platte peterselie.

Snijd de bietjes en de gekookte aardappel in kleine blokjes. Pel de sjalot of ui en hak deze heel fijn. Snijd de droog gedepte augurken in blokjes. Klop een dressing van olie, azijn, peper, zout en fijngeknipte bieslook. Meng alle ingrediënten.

Pureer de blauwgeaderde kaas met 1 dl van de slagroom. Klop de overige dl stijf. Meng de stijfgeklopte slagroom door het kaasmengsel en breng op smaak met de fijngehakte walnoten, zout (weinig) en peper.