

Lekker & makkelijk & verspillingenvrij kerst-eten! En nee, het is niét gourmetten

Gourmetten vind ik echt he-le-maal niks... Dat gepruts in die kleine pannetjes! Stel je kookt nooit, je hebt er zelfs een hekel aan, en dan ga je met kerst in zo'n ienieminie pannetje op een je-kunt-het-nauwelijk-een-hittebron-noemen een kerstmaaltijd voor jezelf maken. Hahahahaha hoe erg wil je het hebben.

Maar ja, als je prutsen nu eenmaal leuk vindtdan is Dé Dip een alternatief, ook makkelijk én gezellig samen aan tafel prutsen. En het is heerlijk! En zeker niet onbelangrijk: het is vooral een voedsel-verspillingenvrij recept. Dus iets wat zeker geschikt is voor de 3e, 4e of 5e kerstdag.

Dé dip! Van van alles wat je overhebt. Lekker met rauwkost als blaadjes lof, stukje radijs, de laatste gekookte biet, wortel etc. Alles kan! Doe er crostini's van oud brood bij. Lekker!

Een 2-tal inspiratie-receptjes:

Kerstkaasdip van kaasrestjes eventueel met wat overgebleven is aan aardappel en/of groenten

Rasp alle kaaskontjes (restjes). Maak/prak de aardappel en/of groenten fijn. Voor de juiste binding voor de dip gebruik je gelijke delen boter en bloem. Smelt boter in een kookpan. Zwier er een gepeld knoflookteentje even door voor de smaak. Voeg deel voor deel dezelfde hoeveelheid bloem bij de boter. Laat garen. Voeg zoveel melk, bier, bouillon, tomatensap en/of wijn toe dat de saus dik wordt. Dat duurt even. Voeg de raspkaas toe en geprakte aardappel of puree van overgebleven groenten. Maak op smaak met kruiden die je lekker vindt.

Knoflook-aardappeldip:

- Per bol knoflook: 75 ml olie
- 100 gram gekookte aardappel
- 25 gram boter
- Melk

Doe de gepelde teentjes knoflook in een kookpan en overgiet dit met zoveel melk dat de knoflook bedekt is. Verwarm dit op heel laag vuur en roer af en toe. Als de knoflook zacht is deze prakken met een vork en voeg de aardappel toe met de olie en boter. Laat het geheel op laag vuur wat trekken. Meng het tot een saus en maak het op smaak met kruiden naar wensen. Dien warm op.

Eet smakelijk!

