



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 350 gram kwark
- 4 eetlepels dunne room
- 150 cc yoghurt
- sap van halve citroen
- peper en zout
- kleine hoeveelheid bloemkool
- in roosjes
- 100 gram champignons
- kleine komkommer

Voor de garnering

- knapperig spek
- gehakte bieslook

Bereiding

Maak van de kwark en de room een glad mengsel.

Meng de yoghurt en citroensap erdoor en voeg daarbij zout en peper naar smaak.

Verdeel de bloemkoolroosjes over een schaal. (laat het midden vrij)

Was de champignons. Snijd ze in dunne schijfjes. Schil en rasp de komkommer. Vemeng de groenten met het kwark mengsel en laat deze dip minstens 30 minuten staan, zodat alle smaak zich goed kan vermengen.

Snijd het spek in kleine plakjes en bak ze in de droge pan knapperig.

Serveer de dip in een schaal en leg het koude spek en de fijngehakte bieslook erop.

Dip de roosjes bloemkool in de saus.