

Ceaser Dip

Vermeng 100 gram kwark met 125 gram zure room en een halve eetlepel citroensap. Roer er vervolgens 25 gram knapperige wittebroodkruimels door en 100 gram geraspte kaas. Laat dit mengsel 1 uur staan. Bak intussen 2 a 3 plakjes bacon in de koekenpan. Laat de bacon afkoelen. Snijd de helft in kleine stukjes en roer deze door de dipsaus. Gebruik de rest voor de garnering.

Romige Mierikswortel Dip

Giet 2.1/2 dl. zure room in een kom en roer er 1 eetlepel citroensap en voeg geraspte verse mierikswortel naar smaak toe. Laat alles 1 uur staan en voeg dan kleine in blokjes gesneden rode en groene paprika toe. Meng alles goed door elkaar en strooi wat paprika op de saus als garnering.

Gebakken uien Dip

Vermeng 125 gram kwark met 125 gram zure room en een halve eetlepel citroensap. Snijd 2 middelgrote Uien zo fijn mogelijk en fruit ze in de koekenpan tot de goudbruin van kleur zijn. Voeg de uien bij het kwarkmengsel en zet de kom 1 uur in de koelkast. Bak intussen een paar uienringen voor de garnering.

Groene Uien Dip

Vermeng 250 gram kwark met 2 eetlepels zure room en een scheutje citroensap. Snijd een paar jonge lente-uitjes fijn en neem ook wat van de groene steel of gebruik hiervoor fijngehakte bieslook. Vermeng dit met de kwark en laat het mengsel 1 uur in de koelkast staan. Garneer daarna met gesneden uitjes of bieslook.