

Ingrediënten (4 tot 8 personen)

- 2 grote rode paprika's, gewassen
- 2 el pijnboompitten (+ 1 el voor garnering)
- 55 g Parmezaanse kaas, geraspt of grof gehakt
- 75 g feta, verkruimeld (+ een beetje extra voor garnering)
- ¼ tl gerookte paprikapoeder (+ een snufje extra voor garnering)
- 2 teentjes knoflook, gepeld
- 6-8 verse basilicumblaadjes (+ een paar extra voor garnering)
- 2 el citroensap
- 2 el extra vierge olijfolie (30 ml) (+ extra voor garnering)
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C (350 °F) met een rooster in het midden. Bekleed een braadpan of ovenschaal met aluminiumfolie, leg de hele paprika's erop en bak ze 40 minuten tot ze zwartgeblakerd zijn. Keer ze halverwege om (voorzichtig met een tang).

Laat de paprika's afkoelen. Pel de schillen eraf als ze voldoende zijn afgekoeld om vast te pakken. Snijd de paprika's open, verwijder de kern en de zaadjes en hak ze grof.

Snijd de knoflookteentjes doormidden en gebruik een schilmesje om de kiem eruit te halen.

Doe de Parmezaanse kaas en pijnboompitten in een blender en pulseer tot een gladde massa. Voeg de feta, paprikapoeder, knoflookteentjes, citroensap, basilicumblaadjes, zout en zwarte peper naar smaak toe. Pulseer tot een kruimelige pasta ontstaat. Voeg de gehakte rode paprika en olijfolie toe en mix tot een gladde massa. Proef en breng op smaak met zout en peper. Als de consistentie te dik is naar je eigen smaak, voeg dan een of twee scheutjes olijfolie toe.

Doe de dip in een serveerschaal. Besprenkel met 1 eetlepel olijfolie en garneer met wat pijnboompitten, wat verkruimelde feta, een snufje paprikapoeder en een paar basilicumblaadjes. Serveer met geroosterde sneetjes brood of rauwe groenten om in te dippen.