

# DIP-SAUCEN

DER HEIMLICHE STAR AUF JEDEM BUFFET

KLASSIKER

## CURRY-DIP

Sauermilch	120 g
Doppelrahmkäse	40 g
Curry	0,5 TL
Kurkuma	0,5 TL
Apfel, geschält	0,5 ST
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	

Den Apfel reiben.

Alle Zutaten gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



## KNOBLAUCH-DIP

Crème fraîche	150 g
Naturjoghurt	100 g
Knoblauchzehen, gepresst	2 St
Petersilie, fein gehackt	2 EL
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	

Alle Zutaten mischen und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

## COCKTAIL-DIP

Mayonnaise	150 g
Ketchup	1 EL
Cognac	0,5 EL
Zitrone, Cayennepfeffer	

Alle Zutaten mischen und mit etwas Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.



# IMMER BELIEBT

## GUACAMOLE

Avocado, halbiert & entsteint	1	St
Knoblauchzehen, gepresst	1	St
Zitronensaft	3-4	EL
Rahmjoghurt (griechische Art)	200	g
Schalotte, gehackt	1	St
Tomate klein, gewürfelt	1	St
Peperoncini, entkernt, geschnitten	1	St
Salz		

Avocados mit einem Löffel ausschaben, zusammen mit Zitronensaft und Knoblauch in ein hohes Gefäß (Litermass) geben, pürieren.

Restliche Zutaten begeben, mischen.



## TZATZIKI

Salatgurke	500	g
Rahmjoghurt (griechische Art)	360	g
Knoblauchzehen, gehackt	2	St
Zitronensaft		
Salz, Pfeffer		

Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herausschaben. Gurke fein schneiden, mit Salz mischen. In einem Sieb 20 Minuten abtropfen lassen, gut auspressen.

Gurke mit Joghurt, Knoblauch und Zitronensaft verrühren, würzen.



## RANDEN-DIP

Kichererbsen (Konserven)	120	g
Joghurt / Soja-Joghurt	60	g
Sesamöl	1	TL
Randen, gekocht und gewürfelt	4	TL
Streichcreme Meerrettich	4	TL
Apfel	1	St
Salz, Zitronensaft, Pfeffer		

Kichererbsen in ein Sieb geben, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. In einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Joghurt, Sesamöl und Salz hinzugeben und mit der Streichcreme unterrühren.

Apfel schälen, entkernen und fein schneiden. Apfel mit Zitronensaft und Randen-Würfeln unter die Kichererbsencreme ziehen. Den Dip mit Pfeffer abschmecken.



# SPEZIALITÄT