

Dirty Martini-dip met CAMBOZOLA

 20 minuten  6 porties

INGREDIËNTEN:

- 200 g CAMBOZOLA
- 150g Roomkaas
- 100 g Yoghurt
- 1 el Martini
- 2 st. Augurken
- 50 g Olijven, groen
- 1 st. Citroenen
- Olijfolie (om te garneren)
- Zout
- Peper



BEREIDING:

1. Snij de CAMBOZOLA in kleine stukjes. Hak de augurken en olijven fijn, rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit. Zet alles opzij.
2. Doe de CAMBOZOLA in een kom en voeg de roomkaas, yoghurt, Martini en citroensap toe. Meng de ingrediënten goed door elkaar tot er een romige consistentie ontstaat. Spatel de gehakte augurken en de helft van de olijven voorzichtig door het Cambozola-mengsel. Breng op smaak met zout en peper.
3. Giet de dip in een schaal om te serveren en garneer met de overige olijven, olijfolie en citroenrasp. Serveer de dip met crackers of sneetjes brood.