



Sharing schotel met groenten en cheesy dips



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 kwarteleitjes
1 bussel radijzen
1 bussel groene asperges
1 blok feta
olijfolie
1 citroen (geraspte schil)
1 theelepel cayennepeper
1 bosje dille
6 eetlepels roomkaas
1 teentje knoflook (geraspt)
70 gram artisjokharten (uitgelekt)
1 bosje peterselie (fijngesneden)
150 gram diepvrieserwten (ontdooit)
zadencrackers

Bereidingswijze

- 1.** Kook de kwarteleitjes drie minuten en laat ze schrikken in koud water. Pel de eitjes en halveer ze.
- 2.** Was de radijzen.
- 3.** Blancheer de groene asperges beetgaar in lichtgezouten water en laat ze schrikken in koud water. Laat goed uitlekken.
- 4.** Mix in de keukenmachine de feta met wat olijfolie, de geraspte schil van de citroen, de cayennepeper en de dille. Schep in een schaaltje.
- 5.** Breng een bodempje water aan de kook. Voeg de diepvrieserwten toe. Laat nog 5 minuten doorkoken tot de erwten gaar zijn. Giet ze af.



- 6.** Mix de roomkaas met de knoflook, de artisjokharten, de peterselie en de erwten. Schep eveneens in een schaaltje.
- 7.** Schik de groenten, eitjes en crackers op een schaal. Zet de dips erbij.