

## Dip van tuinbonen en Brugge Belegen



### Ingredienten:

- 300 g tuinbonen (diepvries)
- 50 g cashewnoten
- 100 g Brugge Belegen, fijn gemalen
- 10-tal takjes dragon, alleen de blaadjes
- 3 el olijfolie
- sap van 1 citroen
- ½ tl fijn zeezout

### Bereiding:

1. Blancheer de tuinbonen 5 minuten, giet af in een vergiet en spoel onmiddellijk met ijskoud water. Dop de bonen (duw ze uit het witte velletje).
2. Laat de cashewnoten 10 minuten weken in kokend water.
3. Mix de gedopte tuinbonen, cashewnoten, Brugge Belegen, dragonblaadjes, olijfolie en citroensap fijn.
4. Kruid met zeezout.
5. Serveer met focaccia, stokbrood of crackers.

*Tip: lekker bij een glaasje rosé of witbier.*

Smakelijk!

- 👤 4 personen
- 🕒 25 min
- 🍷 Aperitief
- ★ 1