

Zuid-Afrikaanse laagjes dipsaus

Ingrediënten:

120g zure room
250g magere platte kaas
200g tonijn in eigen nat
400g mozzarella
1 rode paprika
2 tomaten
4 lente-uitjes
2el ketchup
2el mayonaise
peper en zout
harissa of cayennepeper of pili pili
naturel tortillachips

Bereiding:

- 1) Meng de magere platte kaas, zure room en mayonaise m.b.v. de silicone spatel in de ruimtekomp 600ml. Bestrooi dit met wat peper en zout.
- 2) Snijd de mozzarella fijn in de super sonic chopper. Dit vormt de 2^e laag van je dipsaus. (spatel deze in een andere ruimtekomp)
- 3) Giet het sap van de tonijn weg en hak deze samen met de ketchup ook fijn in de gereinigde chopper. Dit is onze 3^e laag. Kruid deze laag ook met peper en zout en spatel de mengeling terug in een ruimtekomp.
- 4) Snijd nu de tomaten met de super sonic chopper fijn en spatel deze terug in een andere ruimtekomp als 4^e laag.
- 5) Hak de paprika even fijn als de tomaten in de supersonic en meng deze onder de fijngehakte tomaten. Kruid deze 4^e laag met harissa, cayennepeper en/of pili pili.
- 6) Snijd de pijpajuintjes in ringetjes met je keukenmes.
- 7) Serveer de laagjes dipsaus van laag 1 tot 4 in een clearkomp 1,3l samen met naturel tortillachips.

Smakelijk!!

Tine Monserez

0494/279772

tinetupperware@outlook.com