



Paprika-yoghurt dip met chili

Met een paar ingrediënten maak je deze lekkere paprika dip! Door de paprika eerst te grillen in de oven, krijgt deze meer smaak! Even mengen in de keukenmachine en klaar is je heerlijke dip!

Benodigdheden:

- 1 rode paprika
- 100 ml (plantaardige) yoghurt
- 1 teen knoflook
- halve theelepel chili vlokken
- 1 theelepel paprikapoeder
- snuf peper en zout

Bereiding: Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de paprika in blokjes en hak de knoflook fijn. Verspreid oven een bakplaat met bakpapier. Grill de paprika en knoflook 20 minuten in de oven. Laat goed afkoelen afkoelen.

Doe de gegrilde paprika samen met de yoghurt, chili en paprikapoeder in een keukenmachine en maal tot een dip. Je kunt er voor kiezen om een gladde dip te maken of om nog een beetje structuur te behouden. Net wat je lekker vindt! Breng op smaak met een snuf peper en zout.

Tip: de dip is nog lekkerder wanneer je deze een dag van te voren maakt en in de koelkast zet.