

## WORTEL-CITROEN DIP



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



NO IMAGE

Bresc Parrillada Aio e  
Lemone 450g

### INGREDIËNTEN

330  
g



- 300 g wortel
- 100 ml zonnebloemolie
- 30 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- ½ st citroen
- peper en zout

### BEREIDINGSWIJZE

Schil de wortelen en kook deze gaar. Laat de wortelen goed afkoelen en draai ze in de blender met de olie en het sap van een halve citroen. Voeg de Parrillada aio e limone toe en breng op smaak met peper en zout. Voeg zo nodig wat extra olie toe.