Gegrilde courgettedip

Een beetje mediterrane magie gemaakt met Alpro Sojadrink Zonder Suikers

Ingrediënten

- 2 courgettes
- 4 eetlepels Alpro Sojadrink Zonder Suikers
- 2 eetlepels tahinipasta
- 2 eetlepels citroensap
- ½ eetlepel gemalen komijn
- ½ teentje look
- —
- 4 kleine volkoren pitabroodjes
- 3 eetlepels olijfolie
- ½ eetlepel gerookte paprikapoeder

Methode

1. Was de courgette en snijd in plakjes. Besprenkel ze met olijfolie en zout en peper, grill ze vervolgens op de barbecue tot ze een bruine kleur krijgen. Neem ze van de barbecue en laat ze afkoelen.
2. Je kan de courgettes ook roosteren in de oven op 180° C gedurende 25-30

minuten.

3. Eens afgekoeld, plaats de courgettes in een blender samen met de Alpro Sojadrink Zonder Suikers, komijn, tahinipasta, het citroensap en de geraspte look. Blend tot een glad geheel en kruid af met zout en peper.
4. Voor de flatbreads: meng de olijfolie, het gerookte paprikapoeder, zout en peper in een kom en spreid deze mengeling over de pitabroodjes. Plaats de broodjes op de barbecue tot ze bruin lijken, neem ze van het vuur en snijd ze in reepjes. Je kan de broodjes ook aanbakken op een grill op hoge temperatuur.
5. Serveer met de courgettedip en aanschouw hun populariteit!

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be