Roomkaas dip, voor bij de borrel

Roomkaas dip, een lekkere dip voor bij de borrel met een flinke schaal rauwkost.

Heel veel soorten groenten zijn geschikt om ook rauw te eten en met zo’n dip lusten de kinderen het ook zeer zeker.

Maak een met verschillende soorten zoals reepjes paprika, reepjes komkommer, reepjes wortel.

Zet in het midden een flinke kom met de roomkaas dip en geniet tijdens een feestje van deze lekkere lichte snack.

Ingrediënten

- 100 gr roomkaas light
- 3 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 bosuitjes
- 1 theelepel Provençaalse kruiden
- 1/2 theelepel zout
- 1 eetlepel citroen
- 1 theelepel mierikswortel

Bereiding roomkaas dip

1. Snij het bosuitje in hele kleine stukjes.
2. Meng vervolgens alle ingrediënten goed door elkaar.

Meer kan ik er niet van maken…..behalve dan te schrijven dat

het naast super eenvoudig ook nog eens ontzettend lekker en gezond is.

Wil je meer lekkere slanke smeersels op je borreltafel, kies dan bijvoorbeeld voor deze eiersalade of aioli.