







## Paprika dip

### Ingrediënten:

-  1 rode paprika, geroosterd en ontveld
-  1/4 kopje Griekse yoghurt
-  1/4 kopje roomkaas
-  1 teentje knoflook, fijngehakt
-  1 eetlepel citroensap
-  Zout en peper naar smaak

### Bereiding:

1. Rooster de paprika in de oven of op een gasfornuis. Verwijder vervolgens de huid en zaadjes en hak de paprika in kleine stukjes.
2. Meng de geroosterde paprika, Griekse yoghurt, roomkaas, knoflook en citroensap in een kom.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Meng alles goed door elkaar tot een gladde dip.
5. Serveer met gesneden groenten, crackers of brood.

