

Bijen in de Kruidentuin - Dip of dressing



(Voor twintig 2-eetlepel porties)

1 pint zure room

6 eetlepels honing

2 eetlepels sinaasappelsap, onverdund

2 eetlepels grove mosterd

2 theelepels crème van mierikswortel-stijl

2 theelepels rozemarijn, geplet

1 theelepel kervel, geplet

1 theelepel basilicum, gemalen

$\frac{3}{4}$ theelepel zout

$\frac{1}{2}$ theelepel witte peper

$\frac{1}{4}$ theelepel knoflookpoeder

Combineer alle ingrediënten, meng goed. Koel bedekt enkele uren, smaken mengen. Roer voor gebruik.

Serveertip: gebruik als dipsaus voor chips, garnalen, hamblokjes, plantaardige lepels, rijpe olijven en stukjes ananas. Gebruik als dressing voor groene en fruitsalades.