

ISI Gourmet Whip Plus 0.5 liter

Dipsaus van kidneybonen

200 gram kidneybonen
150 ml kippenbouillon
150 gram volvette roomkaas
½ eetlepel tomatenpasta
+/- 30 ml limoensap
1 ½ eetlepel olijfolie
1 sjalotje
Tacokruiden
Event. Koriander



De sjalot fijnsnijden en in een steelpan met de olijfolie lichtbruin bakken.
Voeg de bouillon en kidneybonen erbij en kook dit ongeveer 5 minuten tot de bonen zacht zijn.
Voeg de tomatenpasta, limoensap en de roomkaas erbij en breng dit op smaak met de tacokruiden.
Doe dit alles in een blender of keukenmachine en meng dit tot een romige consistentie.
De puree door een zeef doen en met een trechter in de ISI Gourmet Whip Plus 0.5 liter.
Bevestig één ISI-roomcapsule en schud de ISI Gourmet Whip Plus stevig.
Minimaal 30 minuten laten afkoelen.

Lekker op taco's, crackers of in een glas met in blokjes gesneden tomaten en uien, limoensap en koriander.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

ISI Gourmet Whip Plus 0.5 liter

Saté-chili dipsaus

150 gram gezouten pinda's
125 ml kokosmelk
125 ml vleesbouillon
100 gram dubbelroomkaas
2 gram Cayennepeper



Meng alle ingrediënten in een blender of keukenmachine.
Haal het mengsel door een fijne zeef en vul de ISI Gourmet Whip Plus d.m.v. een trechter.
Bevestig één ISI-roomcapsule en schud de ISI Gourmet Whip Plus stevig.
Minimaal 30 minuten laten afkoelen.

Lekker als dipsaus voor nacho chips, saté en crackers



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

ISI Gourmet Whip Plus 0.5 liter

Paprikamousse

100 gram rode paprika's in blokjes
200 gram volvette roomkaas
50 ml volle room
50 gram mascarpone
1 eetlepel olijfolie
Zout
Peper
Knoflook
Citroensap



De in blokjes gesneden paprika zachtjes in de olijfolie bakken en meng dit met de roomkaas, mascarpone en kruiden in een blender of keukenmachine.
Voeg hierna de room toe. Het mengsel dient een romige consistentie te hebben.
De mengsel door een zeef doen en met een trechter in de ISI Gourmet Whip Plus 0.5 liter.
Bevestig één ISI-roomcapsule en schud de ISI Gourmet Whip Plus stevig.
Minimaal 2 uur laten afkoelen.

Dien dit op als dipsaus voor groenten of crackers.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl