

LANG LEVE DE ZOMERDIP

Snel en eenvoudig
dipsauzen maken

1

De basis voor elke dipsaus

2 eenvoudige basisingrediënten: Hellmann's Yoghurt Style Dressing en Hellmann's Real Mayonaise

+ de beste kruiden- en specerijenmengsels uit het Knorr Professional-assortiment

= een reeks fantastische dips en sauzen voor bij de BBQ



200 g
Hellmann's
Real
Mayonaise
(Alternatief voor
veganisten: gebruik
de Hellmann's
Vegan Mayo)



150 g
Hellmann's
Yoghurt Style
Dressing

Ontdek onze
Hellmann's Dressings
en Vinaigrettes



2



Citrusdip

350 g
basissaus



20 g
Knorr Professional
Specerijenpuree
3 Peper



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Citrus Fresh



Yoghurdip met pesto

350 g
basissaus



20 g
Knorr Primerba
Pesto



Dragon-yoghurtsaus

350 g
basissaus



10 g
Knorr Primerba
Dragon



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami



Champignon-yoghurdip

350 g
basissaus



20 g
Knorr Primerba
Champignon



3 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Deep Smoke



Italiaanse dipsaus

350 g
basissaus



25 g
Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana



Dragon-cajundip

350 g
basissaus



10 g
Knorr Primerba
Dragon



5 g
cajunkruiden



Provençaalse dipsaus

350 g
basissaus



15 g
Knorr Primerba
Bouquet de
Provence



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami



Srirachadip

350 g
basissaus



50 ml
srirachasaus



35 g
pijpajuin



25 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Roast Umami



Dipsaus met mierikswortel en dille

350 g
basissaus



15 g
Knorr Primerba
Mierikswortel



5 g
Knorr Primerba
Dille



Yoghurdip met ui en spek

350 g
basissaus



20 g
Knorr Primerba
Gefruite Ui met Spek



Kruidige paprikamayonaise

350 g
basissaus



70 g
Knorr Professional
Specerijenpuree
Paprika



5 g
koriander



7 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Deep Smoke



Yoghurdip met sumak

350 g
basissaus



20 g
sumak



15 g
platte
peterselie

3

Dips op basis van groenten en fruit



Muhammara



200 g
Knorr Professional
Napoli
Tomatensaus



50 ml
Hellmann's
Vinaigrette
Sjalot Rode Ui



10 g
Knorr Professional
Specerijenpuree
Knoflook

1 kg rode paprika (diepvries)
100 g walnoten
5 g komijnpoeder
zout



10 g
Knorr Professional
Specerijenpuree
Knoflook



10 g
Knorr Professional
Specerijenpuree
Gember



700 g
Knorr Professional
Napoli
Tomatensaus

20 ml olijfolie
60 g sjalot, fijngesnipperd
10 g platte peterselie, fijngesneden



Mangodip



25 g
Knorr Professional
Specerijenpuree
Paprika



5 g
Conimex
Sambal Oelek



10 ml
Knorr Professional
Intense Flavours
Citrus Fresh

500 g diepvries mango
15 g pijpajuin, fijngesneden

Caesar-avocadodip



200 ml
Hellmann's
Caesar
Dressing

250 g
diepvries-
avocado



Ontdek onze
Knorr Kruiden en
Specerijen

