



Hapjes

Smoky kaasdip met bier

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 milliliters wit bier (La Chouffe)
100 gram oude kaas (geraspt)
100 gram cheddar (geraspt)
1/2 theelepel limoen (het sap)
2 theelepels graanmosterd
250 milliliters melk
50 gram bloem
50 gram boter
grissini
2 theelepels BBQ-rub
verse kruiden
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt de boter in een vuurvaste kookpot en roer de bloem erdoor. Van zodra je een koekjesgeur ruikt, giet je al roerend geleidelijk aan de melk toe tot je een gladde saus bekomt.

Giet het bier erbij en laat het geheel inkoken tot een ingedikte massa, voeg dan de kaas toe.

Laat de kaas smelten en werk af met mosterd, limoensap, zelfgemaakte rub, peper en zout.

Giet de dip over in een serveer kommetje, werk af met verse kruiden en dip met grissini, nacho's of stukjes brood.

