



Hapjes
Voorgerechten

Artisjok met sinaasappel-dragondip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de artisjokken

4 artisjokken (middelgroot)
3 citroenen
2 bieslook
750 milliliters witte wijn
2 blokjes kippenbouillon
olijfolie

Voor de sinaasappel-dragondip

80 gram cashewnoten (laat 2 u weken in water)
2 theelepels sinaasappelschil
3 eetlepels sinaasappelsap (vers)
1 lookteentje
1 eetlepel dragon (fijngehakt)
2 eetlepels koud water
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel appelazijn
zout

Bereidingswijze

Breek de steel van de artisjokken en snij 1/3 van de blaadjes weg, zodat alleen de zachte blaadjes overblijven. Halveer de artisjokken en verwijder het hooi.

Verwarm de wijn met 1 l water en het sap van de citroenen. Los er de bouillonblokjes in op. Leg er de artisjokken in en laat 30 minuten op een zacht vuurtje koken. Giet af.

Verwarm een scheutje olijfolie en pers er de lookteentjes in uit. Leg de artisjokken met de snijkant in de pan en bak ze 3 minuten tot ze goudbruin kleuren. Mix ondertussen voor de dipsaus de cashewnoten met de overige ingrediënten glad. Kruid met zout.

Schik de gekookte artisjokken op een grote schaal en bestrooi met grof zeezout. Serveer er de dip bij.

Keukenbenodigdheden

Mixer

