



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



Ingrediënten

1 bos radijs met loof
150 gr ricotta
Peper en zout
1 el citroensap

RADIJSDIP MET RICOTTA

 **Amuse of borrelhapje - 20 crackertjes**

 **6 personen**

 **15 minuten**

1. Haal het loof van de radijsjes en bewaar de mooie blaadjes loof.
2. Was de radijs en het loof in koud water en droog goed af.
3. Snijd de radijs in heel kleine blokjes.
4. Hak 4 takjes van het loof heel fijn en meng met de radijs.
5. Meng de ricotta en citroensap erdoor en breng op smaak met peper en zout.
6. Serveer de radijsdip op een crackertje of toastje en garneer met een beetje radijsloof.

Tip: Radijsloof wordt vaak weggegooid maar het is heel smaakvol en gezond! Je kunt er bijvoorbeeld pesto van maken, smoren als spinazie of in een wokgerecht verwerken.