



# De Kookjuf

## Turkse dip met walnoten

### Ingrediënten

- handvol walnoten
- 3 kleine geroosterde paprika's 100 gr
- 1 teentje knoflook
- 1/2 kleine ui
- 100 gram feta
- 1/2 Spaanse peper
- 3 takjes peterselie
- 2 el tahin
- (2 bosuien)
- zout
- peper
- komijn
- paprikapoeder
- olijfolie

### Materialen

- keukenmachine of vijzel
- mes
- snijplank

### Vorbereiding/Bereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg de ingrediënten af.
3. Zet de keukenmachine klaar.
4. Maal de walnoten fijn.
5. Maak onderstaande groenten schoon en doe ze direct in de keukenmachine.
6. Verwijder de schil van de ui. Snipper de ui.
7. Verwijder de schil van de knoflook. Snijd de knoflook fijn.
8. Verwijder kroontje en zaadlijsten van de peper, was de peper en snijd wat kleiner.
9. Was de bosuien en snijd iets kleiner.
10. Spoel de geroosterde paprika's af en snijd kleiner.
11. Haal de blaadjes van de peterselie. De stelen worden niet gebruikt.
12. Verkruimel de feta en doe deze in de keukenmachine.
13. Hak het mengsel fijn.
14. Voeg de tahin toe, de kruiden en het zout en een paar eetlepels olijfolie.
15. Draai de keukenmachine totdat er een smeug smeerbaar mengsel ontstaat. Voeg nog wat olijfolie toe indien nodig.
16. Maak op smaak met de kruiden.