



#### Kleefkruid dip

Hand vol zeer jonge kleefkruid  
50 gram geweekte hazelnoten  
2 eetlepel olijfolie  
1 eetlepel tamari  
1 theelepel balsamico azijn

Maak fijn met de staafmixer



#### Brandnetel dip

Vergiet vol brandneteltoppen  
Kwark of Griekse yoghurt  
Knoflook  
Daslook en zout

Was de brandneteltoppen en doe ze in een pan.  
Overgiet de brandneteltoppen met kokend water en laat 1 minuut staan.  
Zeef de brandnetel en laat goed uitlekken. Druk ook al het vocht uit de brandnetel.  
Dan houd je een klein bolletje brandnetel over. Snijd dit zeer fijn.



#### Verse kruidendip met avocado

Pluk diverse zachte kruiden  
Avocado  
Citraensap  
Zout

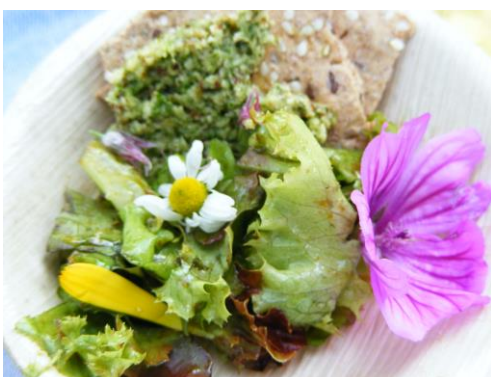
Was de kruiden en snijd ze zeer fijn.  
Prak de avocado fijn met wat citroensap en zout  
Doe de kruiden erdoor.



#### Varkenskers dip

Rucola, kleine zandkool, kleine veldkers, varkenskers  
Grote hand cashewnoten  
1 teen knoflook  
Zout en olijfolie

Week de cashewnoten één nacht.  
Doe alles in een kom en maak fijn met de staafmixer.



#### Salsa verde

Grote hand met wilde kruiden (bitter, pittig, zacht)  
1 eetlepel kappertjes  
2 teentjes knoflook  
½ ui  
1 theelepel mosterd  
Sap van ½ citroen  
Scheut olijfolie  
1 theelepel azijn of zuring

Maak alles fijn met de staafmixer.