

Dennis Cooking Place

voor kookworkshops, kooklessen en catering

Gebakken quinoa koekjes met knoflookdipsaus:

Ingrediënten:

370 gram gekookte quinoa
50 gram grof geraspte Parmezaanse kaas
3 eetlepels fijngehakte peterselie
1 klein sjalotje (fijngehakt)
3 eetlepels bloem (afgestreken)
1 ei, evt. ½ ei extra.
peper van de molen
3-4 eetlepels olijfolie om ze in te bakken.

Voor de dip:

3-4 teentjes knoflook
2 eetlepels olijfolie
1 citroen (zeste + sap)
1 mespuntje chili of cayennepeper
2 volle eetlepels mayonaise

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten voor het koekjes beslag goed door elkaar en laat 10 minuten staan.
Maak er bolletjes van (zoals kleine walnootjes).
Doe de olijfolie in een antiaanbakpan en bak 2 a 3 stuks tegelijk.
Druk tijdens het bakken de bolletjes plat.
Bak ze aan beide kanten goudbruin.
Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Knoflook dipsaus:

Doe de knoflook samen met de olie in een pannetje en bak de teentjes heel zachtjes tot ze gaar zijn (10 minuten).
Haal de teentjes uit het pannetje en doe ze samen met de rest van de ingrediënten in een keukenmachine en vermaal goed door.

Opmaak en presentatie:

Serveer de koekjes op een bord met een beetje salade en serveer de dipsaus ernaast.

Eet smakelijk!

Locatieadres: Stavangerweg 21-22 Groningen

Correspondentieadres: Top Naefflaan 20, 9721 VA Groningen ■ Tel. 06-15092132 ■ www.denniscookingplace.nl

BTW nr. 1075.52.176.B.01 ■ KvK. 02074743 ■ Banknummer: Rabobank 3650.38.490