

VERSLAG : PITTIGE DIPSAUZEN EN FEESTELIJKE BOTERS



Onze eerste club van het jaar was een schot in de roos., want dipsauzen geven toch een speciale toets aan je hapjes en de feestelijke boters kunnen sieren op je feesttafel of op een gezellige zomers barbeque. Mevr Ria Claus maakt voor ons dipsauzen die eenvoudig zijn, leuk om op te dienen en onweerstaanbaar van smaak. Dipsauzen kan je niet alleen geven bij koude groentje, we hebben in deze les verschillende andere leuke en originele hapjes gezien die zeker uit te proberen zijn.

We begonnen met een viertal dipsauzen. Wat opviel was dat er eigenlijk geen enkele dipsaus met mayonaise of ketchup werd gemaakt en toch ... waren het echte dipsauzen. Onze eerste saus was de FETADIP. Deze proefden met staafjes wortelen, die je gemakkelijk kan maken in een frietsnijder. En ze viel erg goed in de smaak, ze smaakte erg pittig. Daarna maakten we HUMUS dit is een speciale dipsaus met kikkererwten en je bent er voor of je vindt het niets, er is geen weg tussen. De meesten vielen in de 2de categorie. Enkele opmerking waren: te flets, er zijn betere dingen, ... Deze dipsaus proefden we met taco-chips: driehoekige mais-chips dat ook als hapje kan worden gebruikt.



Onze volgende dipsaus met zachte kaas, parmezaanse kaas, basilicum en kappertjes. Deze dipsaus viel wel in de smaak, maar zou pittiger zijn met echte verse parmezaanse kaas. Deze saus is ideaal bij kruidenbrood, tortilla's,... wij snoepten van deze saus met soepstengels wat ook erg leuk was. Als laatste saus maakte Ria een koriandersaus. We dipten in deze saus met rauwe bloemkoolroosjes, voor sommigen was deze saus wel iets te pikant.

Dan gingen we over naar de boters. Feestelijke boters kunnen worden gebruikt worden om de smaak van broodjes, toastjes enz te vervolmaken. Je kan ze als garnituur gebruiken bij gegrild vlees, kip of vis maar ook bij aardappelen in de pel. Je kan de boters ook op een leuke manier presenteren: als roosjes (met de roomspuit), als krullen (met een speciaal mes), als bolletjes ...

We begonnen met de boter smeuijg te maken want met harde boter is er niets aan te vangen. We maakten Zongedroogde tomatenboter, Hamboter en Koriander-sinaasappelboter. De tomatenboter viel goed in de smaak, de koriander-sinaasappelboter was voor sommigen te speciaal. Als toemaatje leerde Ria ons nog een groentensmeersel bereiden. Dit is saus die gebruikt kan worden bij vis, vlees en groenten. Maar ook als beleg op sandwiches of toastjes. De conclusie van deze avond was: dipsauzen is meer dan mayonaise en ketchup bijeenkwakken, de proeverij viel erg goed mee maar het is een kwestie van goesting. En over smaak valt niet te redetwisten.

