



Creamy spread with Radishes



This spread with radishes is nice and creamy and fresh in the summer as a sandwich spread, appetizer or dip with the BBQ!

CREAMY SPREAD WITH RADISHES

Preparation time: 5-10 minutes

INGREDIENTS:

200 ml (plant-based) Greek yoghurt
1 bunch of radishes, thinly sliced
1 garlic clove, pressed
1 hand of chives, chopped
pepper
salt

INSTRUCTIONS:

1. Add all ingredients into a bowl and mix well.
2. Put in the fridge for at least 15 minutes.

NOTES:

Can be stored in an air-tight container in the fridge for a day.





Romige spread met Radijsjes



Deze spread met radijsjes is lekker romig en fris in de zomer als broodbeleg of dip bij een aperitief of BBQ!

ROMIGE SPREAD MET RADIJSJES

Bereidingstijd: 5-10 minuten

INGREDIËNTEN:

200 ml (plantaardige) Griekse yoghurt
1 bosje radijsjes, in dunne plakjes
1 teentje knoflook, geperst
1 handje bieslook, fijngesneden
peper
zout

INSTRUCTIES:

1. Doe alle ingrediënten in een kom en meng goed door elkaar.
2. Zet in de koelkast voor minstens 15 minuten.

NOTA:

Kan bewaard worden in een luchtdichte verpakking in de koelkast voor een dag.





Tartinade crémeuse aux Radis



Cette tartinade aux radis est agréable et crémeuse et fraîche en été comme tartinade à sandwich ou trempette à l'apéritif ou au barbecue!

TARTINADE CREMEUSE AUX RADIS

Temps de préparation: 5-10 minutes

INGREDIENTS:

200 ml de yogourt grec (végétal)
1 bouquet de radis, tranché finement
1 gousse d'ail, pressée
1 main de ciboulette, hachée
poivre
sel

INSTRUCTIONS:

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien.
2. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.

REMARQUE:

Peut être conservé dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant une journée.

