



## Buffalo chicken dip uit de oven

*Een romige, pittige dip van kip en roomkaas met de smaak van buffalo wings, warm uit de oven en heerlijk met nacho's of stengels selder.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>20'</b>	<b>6</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 400 gr gekookte kipfilet, in stukjes geplukt
- 200 gr roomkaas, zacht
- 100 ml hete buffalosaus
- 100 gr geraspte cheddar
- 4 eetlepel zure room
- 2 lente-uitjes, in ringen
- 1 theelepel knoflookpoeder
- nacho's en selderstengels om te dippen

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 graden.
- 2.** Meng de zachte roomkaas met de zure room, buffalosaus en knoflookpoeder tot een glad geheel.
- 3.** Roer de geplukte kip en de helft van de cheddar erdoor.
- 4.** Schep het mengsel in een ovenschaal en bestrooi met de rest van de cheddar.
- 5.** Bak 20 minuten in de oven tot de dip borrelt en de kaas goudbruin is.
- 6.** Werk af met lente-ui en dien warm op met nacho's en selder.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)