



## Tirokafteri: pittige fetadip

Romige, licht pikante dip van feta en geroosterde paprika. Eiwitrijk en snel klaar, heerlijk bij rauwe groenten.

VOORBEREIDING

**10'**

PORTIES

**6**

CATEGORIE

**Voorgerechten & hapjes**

### Ingrediënten

200 g feta  
1 geroosterde rode paprika (uit bokaal)  
3 el Griekse yoghurt  
1 el olijfolie  
1/2 tl chilivlokken  
1 tl witte wijnazijn  
peper

### Bereidingswijze

1. Laat de geroosterde paprika goed uitlekken en dep droog.
2. Verkruimel de feta in een keukenmachine of kom.
3. Voeg de paprika, yoghurt, olijfolie, chilivlokken en azijn toe.
4. Mix of prak tot een romige maar licht grove dip. Kruid met peper.
5. Laat 20 minuten koud staan en dien op met rauwe groenten.

---

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