



Obatzda (Beierse kaas dip)

Romige Beierse kaas dip van rijpe camembert met boter en paprikapoeder, klassiek in de biergarten. Heerlijk op een verse pretzel of donker brood.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

6

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

200 gr rijpe camembert
80 gr roomkaas
50 gr zachte boter
0,5 ui (heel fijn gesnipperd)
1,5 tl edelzoet paprikapoeder
0,5 tl komijnzaad (gemalen)
1 scheut pils
1 el bieslook (fijngesneden)
zout en peper

Bereidingswijze

1. Laat de camembert, roomkaas en boter op kamertemperatuur komen zodat alles goed smeugig wordt.
2. Prak de camembert met een vork fijn in een kom. Laat gerust wat stukjes zitten voor structuur.
3. Voeg de roomkaas en de zachte boter toe en roer tot een romig geheel.
4. Meng het paprika-poeder, de gemalen komijn en de heel fijn gesnipperde ui erdoor.
5. Breng op smaak met zout en peper en roer er een scheutje pils door tot de dip lekker smeugig is.
6. Proef en corrigeer eventueel de kruiding, de dip mag pittig van paprika zijn.
7. Zet de obatzda minstens 30 minuten koel weg zodat de smaken samenkomen.
8. Bestrooi net voor het serveren met de bieslook en dien op met verse pretzels, radijs en donker brood.

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