

# Friseline om te 'dippen' bij de borrel

## Roomkaassaus

- 1- Meng de roomkaas met 10 cl vloeibare zure room.
- 2- Klop goed om een homogeen mengsel te verkrijgen.
- 3- Voeg het fijngeknipte bieslook, zout en peper toe.
- 4- Zet koel weg.

## Avocadosaus

- 1- Snij de avocado's overlans door, verwijder de schil en de pit.
- 2- Snij ze in grove stukken en doe deze in de blender.
- 3- Voeg het sap van een 1/2 citroen, 10 cl vloeibare room, peper en zout toe.
- 4- Zet koel weg.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 2 (rijpe) Avocado's
- 150 g Roomkaas
- Sap van een 1/2 citroen
- 20 cl vloeibare zure room
- Enkele gram kerriepoeder
- Bieslook
- Vers gemalen Peper en Zout