

Bladgewassen-ijskruid          v g 

## **IJSKRUID MET DIPSAUS VAN WORTEL & LIMOEN.**

Voor 4 personen

### **Dipsaus :**

400 g wortelen

1 limoen

1 kl komijnzaad

olijfolie

witte peper van de molen en zeezout

stukje rode piment.

80 g ijskruid

**Dipsaus :** Schil en snij de wortelen in plakjes. Doe ze in een steelpan en voeg water toe tot ze  $\frac{3}{4}$  onderstaan. Voeg een stuk zeste van de limoen, piment en het komijnzaad toe. Kruid met zeezout. Plaats het deksel op de steelpan. Als de wortelen gaar zijn, verwijder je de zeste van de limoen en mix ze, liefst in een blender, samen met wat stoomvocht, olijfolie en het sap van de limoen tot een gladde saus. Goed de kruiding nagaan maar hou er rekening mee dat ijskruid licht zoutig is..

### **TIP!**

Ijskruid of ijsplantje is als seizoensgroente niet altijd te vinden. Vervang gerust door andere groenten of sla. Op de foto maakte we gebruik van "syrha leaves".