



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
15'	20'	6	Aperitief & hapjes

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 roomkaas met de zure room, de buffalosaus en het knoflookpoeder tot een glad geheel.
3. Roer de geplukte kip en de helft van de geraspte cheddar door het mengsel.
4. Schep alles in een ovenschaal en bestrooi met de rest van de cheddar.
5. Zet de schaal 20 minuten in de oven tot de dip borrelt en de kaas goudbruin kleurt.
6. Werk af met de lente-ui en dien warm op met nacho's en selderstengels.

Tip

Gebruik overgebleven rotisserie-kip voor extra smaak en om tijd te besparen. Wil je de dip minder pittig, gebruik dan iets minder buffalosaus en voeg een extra lepel zure room toe.

Lekker met

Nacho's, selderstengels of tortillachips

Dranktip

Een fris blond bier of een koude cola past goed bij de pittige smaak van deze dip.