

# Artisjok met een dipsausje

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

1 citroen (sap)
1 eetlepel zwarte peperbolletjes
1 eetlepel zout
3 takjes tijm (en rozemarijn)
4 blaadjes laurier
1 ui (doorgesneden)
1 bol knoflook (doorgesneden)
2 artisjokken

# Bereidingswijze

1. **Giet 3 liter water in een diepe kookpot. Voeg het citroensap, de peperbolletjes, het zout, de tijm, de rozemarijn, de laurierblaadjes, de ui en de knoflook toe. Breng aan de kook. Voeg de artisjokken toe en zorg dat ze helemaal onderstaan. Giet er eventueel nog wat extra water bij. Artisjokken hebben de neiging om te drijven, dus leg er eventueel een vuurvast gewicht bovenop (bv. een ovenschoteltje). Kook minstens 1 uur. Check of ze gaar zijn: probeer één blaadje te verwijderen. Komt het makkelijk los? Dan is de artisjok gaar. Blijft het steken? Kook dan nog wat langer. Als de artisjok gaar is, schep je deze met een schuimspaan uit de bouillon en laat je ze eerst ondersteboven goed uitlekken.**

2. **Leg vervolgens terug omgekeerd op een schaal en geef er een dipsausje bij (bv. enkele eetlepels mayonaise met een theelepel mosterd en een eetlepel citroensap). Je kunt de blaadjes nu één voor één van de artisjok plukken en de onderkant in de dipsaus steken. Schraap het bleke, zachte vruchtvlees nu met je tanden van het harde blaadje. Het blaadje zelf mag je weggooien. Uiteindelijk kom je bij het hart terecht, dat uiteraard ook eetbaar is. Dit is een ideaal aperitiefhapje voor de zomer, dat je zowel warm als lauw/koud kunt serveren.**