



Artisjokkendip met tortillachips



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

50 gram boter
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
50 gram bloem
250 gram kippenbouillon
250 gram melk
peper en zout
nootmuskaat
600 gram spinazie (uit de diepvries, ontdooid)
300 gram artisjokharten (zeer fijn gesneden)
100 gram cheddarkaas (geraspt)
150 gram gruyère (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een diepe pan. Fruit hierin de knoflook tot deze lekker ruikt. Voeg de bloem toe en roer goed. Overgiet beetje bij beetje met de kippenbouillon en de melk. Blijf roeren en laat inkoken tot een mooie saus. Breng deze op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 2.** Voeg de spinazie en de artisjokharten toe en laat goed warm worden. Voeg de cheddar toe en haal van het vuur. Roer goed tot de cheddar is gesmolten en schep in een ovenschotel.
- 3.** Bestrooi met de gruyère en zet 10 minuten onder een hete grill. Serveer met de tortillachips.