

RECEPTEN
BOEKJE 1



CHIPS DIPS

ZOEK JIJ DE SMAAK
VAN PUUR GENIETEN?

Met recepten van
**FOOD
BLOGGERS!**

3 VOORWOORD



5 VURIGE DIP



7 GEKARAMELISEERDE
UIEN DIP



9 CHIMICHURRI
DIP



11 KATENSPEK
BIESLOOK DIP



13 AUBERGINE
DIP - VEGAN



15 KIPNUGGETS MET
CHIPS KRUIM EN DIP



17 PITTIGE
GEITENKAAS DIP



18 BOERDERIJ
CHIPS

20 VERKOOP-
LOCATIES

ZOEK JIJ DE SMAAK VAN PUUR GENIETEN?



De verse chips wordt gemaakt van onze eigen geteelde aardappelen.

We bakken ze op de boerderij, met schil in 100% zonnebloemolie voor de pure en authentieke aardappelsmaak. En dit alles gebeurt op een duurzame manier.

Onze verse chips kun je op allerlei manieren serveren. Denk bijvoorbeeld aan een borrelplank, als toast, als bijgerecht of natuurlijk gewoon in de zak op de bank. Hoe je Boerderij Chips ook serveert, geloof ons, het smaakt naar meer!

In dit eerste receptenboekje laten we je zien hoe je in een handomdraai

een lekkere dip serveert bij jouw favoriete smaak Boerderij Chips.

Deze dips zijn gemaakt door foodbloggers. Na een rondleiding over de aardappelvelden en een bezoek aan onze chipsfabriek, zijn ze op de boerderij aan de slag gegaan met hun favoriete recept. Het eindresultaat zie je op de volgende bladzijden.

**Veel plezier,
Smakelijke groet**

Henk en René





The Spiced Chickpea
www.thespicedchickpea.com



VURIGE DIP

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 el mayonaise, bij voorkeur Hellmann's
- 2 el zure room
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 1 el witte ui, fijngesneden
- 1 el kerriepoeder, Chan's of Dada
- 1 tl gerookte paprikapoeder, Pimenton
- 1 el gele Madame Jeanette peper, fijngesneden
- 1 tot 2 el citroensap
- 2 takjes peterselie
- Zout naar smaak
- Optioneel: 1 tl kurkuma poeder voor de kleur

BEREIDINGSWIJZE

1. Maal de knoflook, ui, Madame Jeanette peper en peterselie in een keukenmachine fijn met het citroensap.
2. Doe dit in een kom en meng de rest van de ingrediënten erdoor.
3. Breng de dip op smaak met wat zout.

Dip tip: Je kunt je dip pittiger maken door meer peper erbij te doen. Overheerst deze doe dan meer citroensap, mayo/room erbij. Lekker met Boerderij Chips zeezout ribbel.





Cookies and carrotsticks
www.cookiesandcarrotsticks.com



GEKARAMELISEERDE UIEN DIP

BEREIDINGSTIJD: 75 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 à 5 rode uien, in dunne reepjes
- 3 el olijfolie
- ½ tl zeezout
- 4 teentjes knoflook
- 200 g crème fraîche
- 1 el citroensap
- 2 el bieslook
- ½ tl suiker
- Peper en zeezout, gemalen



BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180° en beklee een bakplaat met aluminiumfolie.
2. Meng de uien in een kom met de olijfolie en het zeezout.
3. Verdeel de uien over de bakplaat en leg hier de ongekookte tenen knoflook tussen.
4. Rooster de uien ca. 1 uur en schep ze elke 10 minuten om. Dek ze eventueel af met aluminiumfolie als ze te

snel kleuren. De uien moeten zacht en mooi donkerbruin zijn, maar niet verbrand.

5. Haal de bakplaat uit de oven en laat afkoelen.

6. Knijp de teentjes knoflook uit de velletjes en plet ze met een mes.

7. Hak vervolgens de uien fijn en doe ze samen met de knoflook in een kom.

8. Meng de crème fraîche, citroensap, bieslook en suiker erdoor en breng op smaak met peper en zout.



Dip tip: gebruik deze dip niet alleen om te dippen, maar je kunt ook een beetje op de chips scheppen en serveren als toastje. Lekker met Boerderij Chips naturel.



**BOER-
DERIJ**
CHIPS ZO VAN'T LAND

De Lepel van lex
www.delepelvanlex.nl

CHIMICHURI DIP

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 250 g mayonaise
- 250 g yoghurt
- 1 tl limoensap
- 1 tl appelazijn
- 1 grote teen knoflook
- Handje verse peterselie (zonder steeltjes), fijngesneden
- Handje verse koriander (zonder steeltjes), fijngesneden
- 1 el gedroogde oregano

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg de mayonaise en yoghurt samen in een kom.
2. Doe de limoensap en appelazijn erbij en roer goed door.
3. Pers de teen knoflook uit boven een snijplank. Voeg een heel klein beetje zout toe en druk met de platte kant van een koksmes de knoflook helemaal tot een gladde massa. Voeg dit toe aan de mayonaise/ yoghurt en roer goed door.
4. Voeg de peterselie, koriander en

oregano toe aan het yoghurt-mengsel en proef tussendoor.

5. Voeg naar wens meer peterselie, koriander en/of oregano toe.
6. Breng het verder op smaak met peper en zout.

Dip tip: smaakt heel goed bij alle varianten Boerderij Chips





Eating Habits
www.eatinghabits.nl

KATENSPEK BIESLOOK DIP

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 el Griekse yoghurt
- 2 el mayonaise
- 100 g katenspek (plakjes voor op brood), in dunne reepjes gesneden
- 10 g bieslook, in kleine stukjes knippen of snijden
- Zout en peper naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de yoghurt, mayonaise, katenspek en bieslook in een kommetje en meng goed.
2. Voeg eventueel zout en peper toe naar smaak.



Dip tip: voor de presentatie kun je nog een beetje bieslook achter de hand houden om op het eind over de dip te strooien.



Lis loves Cooking
www.lislovescooking.nl



AUBERGINE DIP VEGAN

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN



INGREDIËNTEN

- 1 aubergine, in stukjes van ca. 2x2 cm gesneden
- 5 dadels
- 1 tl honing
- 1/2 el ras el hanout kruiden

- 75 g zwarte olijven, zonder pit, in plakjes gesneden
- Peper en zout, gemalen
- 1 el olijfolie



BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de aubergine gaar. Laat afkoelen.
2. Pureer de aubergine met de dadels, kruiden en honing tot een egale massa.
3. Roer de olijven er als laatste doorheen.
4. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Dip tip: gebruik deze dip niet alleen om te dippen, maar schep een beetje dip op de chip en serveer het als toastje.





Kokkerellen met Suus
www.kokkerellenmetsuus.nl

KIPNUGGETS MET CHIPS KRUIM EN DIP

BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 300 g kipdijfilet
- 100 g Boerderij Chips zeezout
- 75 g tarwebloem
- 2 eieren, geklutst
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 3 tl Italiaanse kruiden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 125 g yoghurt
- 1 lente-ui, in fijne ringen gesneden
- Sap van een halve citroen
- Knoflookpoeder
- Peper
- Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de kipdijfilet tussen bakpapier en sla plat met een deegroller.
2. Snijd de platgeslagen kipdijfilet in kleinere stukken.
3. Zet 3 schaaltes naast elkaar. In schaalte 1 meng je de tarwebloem, paprikapoeder, Italiaanse kruiden en knoflookpoeder. In schaalte 2 de geklutste eieren. Voor schaalte 3 doe je de Boerderij Chips in een zakje en sla je de chips kleiner met de deegroller.
4. Nu ga je de stukken kipdijfilet

paneren. Zorg ervoor dat je 1 hand gebruikt voor de 'droge' schaaltes (tarwebloem en chips) en je andere hand voor het schaalte met ei. Haal eerst de kipdijfilet door de tarwebloem, dan door het ei en daarna door de Boerderij Chips. Herhaal dit tot alle stukken kipdijfilet klaar zijn.

5. Zet een koekenpan op het vuur en doe daar een flinke scheut olijfolie in. Bak de kip krokant en gaar in ca. 5 minuten. Snijd eventueel een kipnugget open om te kijken of het echt gaar is.
6. Meng de yoghurt met citroen, knoflook, lente-ui en breng op smaak met peper.



Dip tip: deze dip smaakt heel goed met Boerderij Chips zeezout en zeezout ribbel.



Kokende kereel
www.instagram.com/kokendekereel



PITTIGE GEITENKAAS DIP

BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 125 g zachte verse geitenkaas
- 6 el Ajvar (scherpe variant)
- 3 el milde olijfolie
- 1 el citroensap
- 3 tl kristalsuiker
- 1 tl tabasco (twee als je een vuurvreter bent)
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- 1 tl vegeta, of meer naar eigen smaak
- 1 bosui, in fijne ringetjes gesneden

BEREIDINGSWIJZE

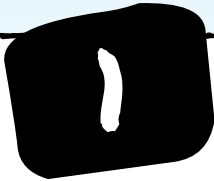
1. Meng alle ingrediënten behalve de bosui bij elkaar en mix met een staafmixer of keukenmachine tot een romig geheel.
2. Doe alles in een kom en garneer de dip met bosui.



Dip tip: serveer deze dip bij voorkeur met Boerderij Chips zeezout ribbel

ZOEK JIJ OOK DE SMAAK VAN PUUR GENIETEN?

KIES DAN VOOR DE ECHTE BOERDERIJCHIPS!



EERLIJKE VOLLE AARDAPPELSMAAK

Eigen aardappel + schil + wassen + snijden:



ZONNEBLOEMOLIE
= PUUR



ZONNEBLOEMOLIE
+ ZEEZOUT
= ZEEZOUT



ZONNEBLOEMOLIE
+ RIBBEL + ZEEZOUT
= RIBBEL
ZEEZOUT













ZONNEBLOEMOLIE
+ KRUIDEN
= PAPRIKA



2

VAN EIGEN TEELT

 groeien rondom de boerderij  in opslag
in loods op boerderij  zo weinig mogelijk
transport  eigen energie via zonnepanelen
(of groene inkoop)  alleen wassen, niet
schillen, geen zetmeel in spoelwater  her-
gebruik uitgezeefde chips stukjes: biovergister
 oude zonnebloem frituurolie: biodiesel 
ongeschikte aardappels: veevoer koeien 
recycling inpakfolie: geen aluminium 

3

OM TE DELEN - VOOR DE ANDER



Uit de zak. In de schaal



Bij de tapas. Op de borrelplank



Spelenderwijs genieten van smaak



Met dipsaus



Boerderij Chips is verkrijgbaar bij jouw supermarkt om de hoek. Kijk voor het laatste nieuws en de lekkerste recepten op BoerderijChips.nl of volg ons op Facebook of Instagram via [@boerderijchips](https://www.instagram.com/boerderijchips) en doe mee met leuke winacties.

Wil je jouw favoriete chips moment met ons delen, doe dit dan via [#boerderijchips](https://www.instagram.com/boerderijchips).



Boerderij Chips is verkrijgbaar bij:





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

