



Vegetarisch, snel en makkelijk. *Myriam Baya serveert heerlijke dips*

La cuisine c'est simple. Foodinfluencer Myriam Baya (@lacuisinecestsimple op Instagram) gelooft dat koken allesbehalve ingewikkeld is en probeert aan de hand van **overheerlijke, no-nonsense recepten** haar duizenden volgers te inspireren om het zelf te proberen.

Tijdens Batibouw slaan ixina en Myriam Baya de handen in elkaar voor een **unieke kookworkshop** die plaats zal vinden op **18 maart**. Benieuwd? Laten we alvast een tipje van de sluier oplichten met deze heerlijke dips, recht uit de keuken van Myriam.

Vegetarische Sobresada

Voor **4 personen**
heb je nodig:

- 200 gram zongedroogde tomaten
- 50 gram witte amandelen
- 1 teen knoflook
- 100 milliliter olijfolie
- 1 theelepel ahornsiroop
- ½ theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- Peper en zout

Het werk begint al tijdens de avond voorheen, waarbij je de tomaten en amandelen in een kom doet en ze bedekt met heet water. De dag nadien, wanneer je de dip klaarmaakt, begin je met het uitlekken van de tomaten en amandelen, om ze daarna samen met de andere ingrediënten fijn te malen. Proef en breng eventueel wat meer op smaak. Doe de Sobresada in een kom of bord, werk af met wat olijfolie en serveer met grissini.

