

OPPSKRIFTER

INGREDIENSER

2 DL YOGHURT NATURELL

2 SS FRISKE URTER, HAKKET F.EKS. DILL,

BASILIKUM, PERSILLE, KORIANDER, BLADPERSILLE,

TIMIAN - ELLER EN BLANDING

SALT OG PEPPER ETTER SMAK

DRESSINGEN BLIR BEST HVIS DEN FÅR STÅ

I KJØLESKAP EN STUND FØR BRUK,

MEN KAN OGSÅ BRUKES MED ÉN GANG.

DERSOM DU FORETREKKER RØMMEDRESSING,

KAN DU ERSTATTE YOGHURT MED RØMME.

YOGHURTDRESSING MED URTER

SLIK GJØR DU:

- Ha yoghurt i en bolle
- Finhakk urtene og rør inn i yoghurten
- Smak til med salt (gjerne urtesalt) og pepper

Dette er en fin grunndressing som lett kan endres etter smak og bruksområde. I tillegg til urter, salt og pepper kan du for eksempel tilsette en eller flere av følgende ingredienser:

1 PRESSET HVITLØKFEDD

0,5 TS SPISSKUMMEN

LIMESAFT

1 TS SAMBAL OELEK (CHILLIPASTE)

1 FINHAKKET CHILI

