Rømmedipp (Ranchdressing)



Ingredienser

♥ 3 dl seterrømme
♥ 1 dl majones
♥ 2 ss hvitvinseddik
♥ 4 ss finhakket, fersk gressløk
♥ 4 ss finhakket, fersk persille
♥ 1 – 2 dl kefir
♥ salt og kvernet pepper

Fremgangsmåte

Bland sammen rømme, majones, eddik og urter. Spe med kefir til passe tykk konsistens.

Smak til med salt og pepper.

Tips

♥ Spar gjerne litt av urtene til å pynte på toppen av skålen.

♥ Rømmedippen / Ranchdressingen kan gjerne lages klar dagen i forveien. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet. Ta den ut av kjøleskapet en halvtime før servering og rør den opp, slik at den blir romtemperert. Spe med litt ekstra kefir dersom du synes at dippen har blitt for tykk i konsistensen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rommedipp-ranchdressing