Gresk yoghurtdressing med hvitløk og dill

Ingredienser



♥ 2,5 dl gresk yoghurt
♥ 3 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss rødvinseddik
♥ 3 ss presset sitronsaft
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ss akasiehonning
♥ 1 ts tørket dill
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha gresk yoghurt i en bolle. Tilsett de øvrige ingrediensene.

Rør det hele godt sammen.

Smak til om du ønsker mer presset hvitløk, mer honning eller mer salt osv.

Ha yoghurtdressingen i en serveringsskål.

Tips

♥ Gresk yoghurt er tykk yoghurt naturell som fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene.

♥ Jeg er glad i hvitløk, men du kan droppe hvitløken dersom du ønsker det. Jeg foretrekker å presse hvitløksfeddene fremfor å finhakke dem fordi hvitløken da blander seg bedre og man unngår å måtte tygge på rå hvitløk.

♥ God olivenolje er viktig for smaken, så det er det verdt å bruke litt ekstra på!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-yoghurtdressing-med-hvitlok-og-dill