Yoghurtsaus med hvitløk og dill

Ingredienser



♥ 3 dl gresk yoghurt
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 4 ss hakket, frisk dill
♥ kvernet salt eller flaksalt

Fremgangsmåte

Ha gresk yoghurt i en bolle. Tilsett pressede hvitløksfedd og hakket dill.

Rør sammen og smak til med litt salt.

Oppbevar yoghurtsausen kjølig frem til servering.

Tips

♥ Bruker du gresk yoghurt, får du en nokså tykk yoghurtsaus. Liker du sausen mer tyntflytende, kan du tilsette litt kefir, eller du kan bytte ut gresk yoghurt med vanlig yoghurt naturell.

♥ Jeg liker kraftig hvitløkssmak, men det er bare å redusere mengden presset hvitløk hvis du ønsker mildere hvitløkssmak.

♥ Jeg har blant annet servert denne yoghurtsausen til **Squashkaker med feta og dill**.

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

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/yoghurtsaus-med-hvitlok-og-dill