Hjemmelaget hvitløksdipp

Ingredienser



♥ 3 dl lettrømme
♥ 1 dl majones
♥ 2–4 hvitløksfedd (se tips)
♥ 1 ss sitronsaft
♥ litt frisk timian (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Ha rømme, majones, pressede hvitløksfedd og sitronsaft i en bolle. Kvern over salt og pepper. Ha også i litt frisk timian.

Rør det hele godt sammen. Smak til om det trengs mer av noen av ingrediensene.

Ha hvitløksdippen i en bolle og server.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke lettrømme her fordi seterrømme kan gjøre dippen for tykk.

♥ Jeg liker kraftig hvitløkssmak og bruker gjerne 4 stk hvitløksfedd, men dette tilpasser du så klart etter som hvor sterk hvitløkssmak du liker.

♥ Press hvitløksfedd i hvitløkspresse i stedet for å finhakke dem, for da blander hvitløken seg bedre inn.

♥ Frisk timian er supert å blande inn i dippen, men har du ikke dette kan du bruke litt tørket timian eller sløyfe det helt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-hvitloksdipp