



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>