



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 yoghurtdressing 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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-yoghurtdressing-med-hvitlok-og-dill>