Hvitløksyoghurt



Ingredienser

♥ 2 dl tyrkisk/gresk yoghurt
♥ 0,5 dl majones
♥ 2 store hvitløksfedd, pressede
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha yoghurt og majones i en bolle.

Press i hvitløksfedd. Kvern over godt med salt og pepper.

Rør sammen. Smak til om du vil ha litt mer hvitløk, salt eller pepper.

Ha hvitløksyoghurten over i en serveringsskål.

Tips

♥ Bruk pressede fremfor finhakkede hvitløksfedd, slik at hvitløken blander seg jevnt i yoghurten. Du kan selvsagt bruke mer eller mindre hvitløk enn det jeg har angitt i oppskriften, hvis du vil det. □□

♥ Du kan spe med litt vann dersom du ønsker litt mer flytende konsistens.

♥ Hvitløksyoghurt oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvitloksyoghurt