



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Såser & röror, Budget, Lättlagat, Fest

LJUVLIG VITLÖKSSÅS*

Ingredienser ▮

1 st ägg (*endast gulan*)
2 msk olivolja
1 tsk dijonsenap
1 msk citron (*saften*)
1/2 dl persilja (*hackad*)
rosmarin (*1 tsk Blandade örter kryddor*)
2 dl creme fraiche, lätt
2 klyftor vitlök (*pressande*)
salt
svartpeppar

Gör så här ▮

Lägg äggulan i en skål. Tillsätt oljan droppvis under kraftig omrörning. Rör i resen av ingredienserna. Smaka av med salt och peppar.

Låt stå och gotta till sig minst en timme.

Servera till paté, kyckling, grönsaker, grillat kött eller fisk.