

Mexicansk dipp

5 tomater
2 avokado
1 bt vårløk
1 bunt fersk koriander
saft av 1 lime
jalapenjo pepper

Hakk tomater i små biter, legg dem i en skål og strø litt salt over.
Rens avokadoene, hakk de i små biter og bland sammen med tomatene.
Hakk vårløk i små biter – ha i blandingen
Ta av bladene på korianderplanten, hakk de og bland sammen med resten.
Hakk jalapenjo i SMÅ biter (hvor mange avhenger av hvor sterk du vil ha den) og bland i.
Hell til slutt saften av 1 lime over blandingen. Sett kald. Godt med bla. tortillachips!

Enkel grønnsaksdipp

2 ½ dl rømme
3 ss finhakket kruspersille
3 ss finhakket dill
salt & pepper

Bland dippen. Sett kaldt før servering. Serveres til chips eller til grønnsaksfat.

Pesto av bladpersille og soltørka tomater

bladpersille
soltørka tomater
pinjekjerner, ristet i en tørr panne
olje
salt og pepper

Legg tomater i vann til de er myke. Klem ut vannet av tomatene og ha disse sammen med resten av ingrediensene i en foodprosessor. Server på godt brød!

Grønn dipp

1 bunt bladpersille
1 ½ dl olivenolje
sitronsaft
1 lite beger crème fraiche
salt & hvit pepper

Bland alle ingredienser utenom crème fraiche i en høy blender til alt er finmost.
Rør inn crème fraiche til slutt.

Serveres til chips eller til grønnsaksfat.