

Cremet Hvidløgs Dip - Opskrift

Denne cremet **Hvidløgs Dip** kan vi ikke undvære længere når der grilles! Den passer fantastisk godt til grillet kød af enhver art, baguette, bagt kartofler eller simpelthen som en dipper til grøntsags pinde eller chips. Den laves af få ingredienser og er tilberedt på et par minutter.



Til en skål Hvidløgs Dip (ca. 280 g) er følgende ingredienser nødvendige:

- 150 g creme fraiche
- 100 g naturlig yoghurt
- 2 fed hvidløg (finhakket)
- 2 spsk persille (finhakket)
- 1 strejf citronsaft
- salt

- peber

Tilberedning:

Forberedelsen af ??dippen er let og den er færdig inden for få minutter. Creme fraiche og yoghurt blandes sammen i en skål. Hvidløg og persille hakkes meget fint. Ideelt anvendes en stor og skarp kokke kniv.

Til denne opskrift anbefaler jeg at du bruger friske hvidløg, da den simpelthen er mere aromatisk og løfter hele dippen til et nyt niveau. Forskellen til tørrede hvidløg smages tydeligt.

Persille fin hakkes og blandes godt sammen med de hvidløg og et strejf citronsaft inden du hældes det hele sammen med din creme fraiche yoghurt blanding. Endelig smager du dippen til med salt og friskmalet peber. Dippen kan bruges med det samme. Men den udfolder dens fulde aroma, når den er godt trukket igennem. Derfor bør man lade den trække i en lukket skål i mindst 2-3 timer i køleskabet. Godt kølet, holder denne Hvidløg Dip 3-4 dage i køleskabet.

Nu mangler der kun et stykke friskbagt baguette til dyppelse til denne himmelsk dip! Kender du de hvidløgssauce fra i supermarkedet, som står sammen med grillsaucerne? Dem har du ikke brug for længer når du har smagt den her engang, fordi denne dip kan også serveres som en sauce til grillet kød af enhver art!