

Yoghurt Dip - en mild yoghurt sauce / dip

Denne Yoghurt Dip, er ideel til marinere kyllinger med, men den kan også bruges som alm. dip på bordet eller som en let dressing til en salat på en lun grillaften. Som du kan se, har denne Yoghurt Sauce mange muligheder, og så smager den virkelig fantastisk.



Yoghurt Sauce brugt som marinade til Kyllingkebab

Ingredienser:

- 500ml Yoghurt mild naturel
- 2 spsk [African Rub](#)
- 2 tsk Røget Paprika
- 1/2 citron
- 1/2 tsk Peber (frisk kværnet)
- hvidløg
- lidt salt

Fremgangsmåde:

- Kom Yoghurten, African Rub, røget paprika, peber og saften fra den 1/2 citron i en skål. Derefter blander du det hele sammen til det har en jævnt fordelt farve og konsistens.
- Smag Sauce til med salt og hvidløg. Lad den trække i mindst 30 minutter i køleskabet inden du bruger den så smagene kan udvikle sig, Jeg laver altid denne Yoghurt sauce dagen før den skal bruges.

Vi laver denne sauce hovedsagelig til marinere kylling til kyllingekebab med. Men den smager også godt til grillet kød, som salatdressing eller med chips som dip og meget mere.