YRTTIDIPPI

Tämän valkosipulisen dippikastikkeen maku on kesäisen raikas ja sopii erinomaisesti rapeiden kasvispalojen kanssa. Dippi on herkullista myös paahdetun tumman leivän päällä. Hyvä idea noutopöytään on levittää yrttidippikastiketta halkaistulle kirsikkatomaateille tai uusille perunoille, joiden on ripoteltu hiukan merisuolaa. Vaihtele yrttejä sen mukaan, mitä on saatavilla.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika:** 5 minuuttia  **4 hengelle** | |
| 200 g | Kreikkalaista jogurttia tai hapankermaa |
| 225 g | Tuorejuustoa |
| 2 rkl | Oliiviöljyä |
| ½ rkl | Sitruunan mehu ja raastettu kuori |
| 1 pieni | Valkosipulinkynsi kuorittuna ja puristettuna |
| 2 rkl | Hienoksi silputtua tuoretta persiljaa |
| 1 rkl | Hienoksi silputtua tuoretta kirveliä  [https://fi.wikipedia.org/wiki/Maustekirveli](12%20YRTTIDIPPI%2012.docx) |
| 4 | Kevätsipulia hienoksi pilkottuna maun mukaan |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| 1. Mittaa kaikki ainekset monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen ja sekoita hyvin. Mausta maun mukaan. 2. Tarjoa kastike kylmänä kasvispalojen tai tortilla- tai perunalastujen kanssa. Se sopii hyvin myös tortillawrappien täytteeksi. 3. Dippikastike säilyy jääkaapissa kannellisessa rasiassa päivän. | |
| MAIDOTON myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön  **VALMISTA KASTIKE OHJEEN MUKAAN**, mutta korvaa jogurtti tai hapankerma soijapohjaisella jogurtilla sekä tuorejuusto soijapohjaisella juustolla tai juoksevalla tofulla. Käytä oliiviöljyä 1 rkl, sillä maidottomassa versiossa ei tarvita niin paljon nestettä. | |
| VIHJE  Reseptistä tulee riittävästi uudelle perunalle tai kirsikkatomaatin puolikkaalle. | |