

Krydderurte dressing

1 dl Surmælksprodukt (creme fraiche eller ymer eller A-38)
Friske krydderurter (dild, purløg, persille)
Salt og peber
Citronsaft

Evt.

1 tsk sennep

Evt.

1 fed hvidløg (presset)

- Skyl og hak krydderurterne fint
- Bland surmælksprodukt med krydderurterne.
- Smag til med citronsaft, salt og peber.