



Oppskrift

Maple-Dijon dippsaus



Kremet, søt og lett syrlig – en smakfull dippsaus som løfter kylling og grillmat.

1

Slik gjør du

Ha alle ingrediensene i en bolle og rør godt sammen til en jevn dippsaus.

La den hvile i 10 minutter før bruk, så smakene får satt seg.

Smak dippen til med salt og pepper.

Ingredienser

Du trenger

Majones	1,5 dl
Crème fraîche	1 dl
Dijonsennep	2 ss
Lønnesirup	2 ss
Eplecidereddik	1 ss
Røkt paprikapulver	0,5 ts
Pepper (grovmalt)	0,25 ts
Salt	0,5 ts

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep