



Oppskrift

Kebab dressing



En god kebabdressing løfter alt fra kylling og wraps til salater og fries. Denne varianten er kremet, smakfull og akkurat passe krydret – med en frisk sødme

og et lite sting om du vil.

1

Slik gjør du

Rør sammen majones og rømme.

Tilsett ketchup eller sriracha, finhakket sylteagurk (valgfritt), hvitløk, spisskumin og oregano.

Smak til med sukker, salt og pepper, og rør godt. La gjerne dressingen stå i ca. 10 minutter før servering, slik at smakene får satt seg.

Ingredienser

Du trenger

Majones	1,5 dl
Rømme	1,5 dl
Ketchup	3 ss (eller bytt ut med 2ss sriracha saus)
Sylteagurk	2 ss (valgfritt)
Finhakket hvitløksfedd	1 ts
Spisskummin	1 ts
Tørket oregano	0,5 ts
Hvitt sukker	1 ts
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose