

Micas goda grillsåser

Kalla såser är supergott till grillad mat! Mica tycker om att prova sig fram och testar gärna nya smaker. Här är några av hennes favoriter som du också kan prova att laga hemma!

Citron- och gräslökssås

Du behöver:

- 2 dl gräddfil
- 2 msk hackad gräslök
- 1/2 citron, skal och saft
- salt och peppar



Gör så här:

1. Hacka gräslöken.
2. Riv citronskalet och pressa ut saften ur citronen.
3. Blanda ihop gräddfil, gräslök, citronskal och citronsaft i en bunke.

Curry- och mango chutneysås

Du behöver:

- 2 dl crème fraiche
- 1 msk curry
- 2 msk mango chutney
- salt och peppar

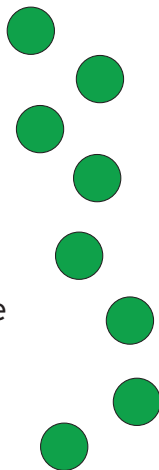
Gör så här:

1. Blanda ihop crème fraiche, curry och mango chutney i en bunke.
2. Smaka av med salt och peppar.

Ärtpesto

Du behöver:

- 300 g tinade frysta ärtor
- 100 g sötmandel
- 75 g riven parmesan
- 1 riven vitlöksklyfta
- 2 msk finrivet citronskal
- 2 msk färskpressad citronjuice
- 1/2 dl rapsolja
- 3 krm salt
- 1 krm svartpeppar



Gör så här:

1. Riv parmesanosten, vitlöksklyftan och citronskalet.
2. Pressa citronen.
3. Blanda alla ingredienser i en bunke.
4. Mixa helt slätt med en stavmixer eller i en mixer.

Tips! Hoppa över vitlöken om du vill ha en mildare smak!

Yoghurt med chilisås

Du behöver:

- 2 dl matyoghurt
- 2 msk chilisås
- 1/2 tsk spiskummin
- salt och peppar

Gör så här:

1. Blanda ihop matyoghurt, chilisås och spiskummin i en bunke.
2. Smaka av med salt och peppar.

Hej där!
Tänk på att alltid
ta hjälp av en vuxen
när du ska laga mat!

