

MILD PESTO Skål 1

Køb en mild cremet Italiensk basilikum pesto (ca. 190 gram på glas) og bland den op med 4-5 spsk. A-38 .

FRISK CREME FRAICHE DIP Skål 2

1 stor spsk. A-38
4 spsk. creme fraiche
1 tsk. dijon sennep (efter smag)
1 stor spsk. friskskåret purløg
1 stor spsk. friskskåret dild.
1 stor spsk. friskskåret persille
2 spsk. forårsløg, skåret fint.

Alle ingredienserne blandes godt og det hele smages til – afkøles godt inden servering.

HUMMUS Skål 3

1 dåse kikærter – hæld vandet fra
3 store fed hvidløg – knuses
saften af ½ øko. citron
¼ tsk. knust spidskommen
¼ tsk. salt efter smag
3 spsk. sesamfrø
lidt stødt paprika
Olie

Alt blandes godt og olie hældes i lidt efter lidt mens der blendes med en stavblender til en jævn konsistens.

Disse 3 forskellige dip kan du bruge både til broccoli, blomkål, agurk, gulerødder eller andre grøntsager.

