



Basilikavalkosipulidippi

Aineet: 2 prk ranskankermaa
3 valkosipulinkynttä
2 rkl tuoretta basilikaa
1 rkl rosépippuria
1/2 dl omenamehua
2 rkl omenaviinietikkaa
1/2 tl suolaa
2 tl sokeria

Valmistus: Hienonna basilika. Rouhi rosépippurit huhmaressa tai veitsellä. Sekoita omenamehu, omenaviinietikka ja mausteet ranskankerman joukkoon. Purista kuoritut valkosipulinkynttät joukkoon, sekoita tasaiseksi. Anna dipin maustua jääkaapissa pari tuntia. Tarjoa tapasjuureksien ja kalkkunasitruspyöryköiden kanssa.

www.superkokki.com