

Salsa cremosa d'anet que voldràs per acompanyar tots els plats



L'amaniment cremós d'anet és fàcil de fer i té un gran sabor, però si prefereixes quedar-te amb una opció més baixa en calories o sense lactis, només has de posar oli d'oliva , suc de llimona, anet fresc, sal i pebre.

La pots utilitzar per amanir les amanides, per la pasta, per dipejar, per carn i peix.. és una salsa molt versàtil.

Vegetariana, sense gluten.

Per 4 persones

Temps: 15 minuts

Ingredients:

- $\frac{1}{3}$ Tassa de maionesa
- $\frac{1}{3}$ Tassa de crema agra
- 1 Cullerada d'oli d'oliva
- 2 Cullerades de suc de llimona
- 2 Grans d'all, ben picats, utilitzeu una premsa d'all
- $\frac{1}{3}$ Tassa d'anet fresc, picat
- $\frac{1}{4}$ Culleradeta *abundant de* sal
- $\frac{1}{4}$ Culleradeta de pebre fresc trencat

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Poseu els ingredients de l'amaniment (excepte l'anet) en un bol.

PAS 2: Bateu-ho fins que quedi suau i, a continuació, barregeu-hi l'anet. Guardar a la nevera.

Bon profit!



LA MEVA CUINA

