

Ingrediënten voor 4 personen

50 gr griekse yoghurt 50 gr.
mascarpone 1/2 el poedersuiker
sap en geraspte schillettje van 1/2
limoen 1/2 vanillestokje of 1/2 tl
vanillepoeder

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Belgisch
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Griekse Yoghurtdipsausje

Dit dipsausje is een heerlijk fris sausje dat door zijn frisse smaak past bij zowel zoet als hartig.

Hulpmiddelen

Gummispatel plasticfolie

Bereidingswijze

Meng de mascarpone met de yoghurt. Rasp er limoenschillettjes over. Meng er het limoensap door. Voeg daarna de poedersuiker toe en meng goed. Snijd het vanillestokje doormidden en voeg het merg toe aan het mengsel. Roer goed door. Leg plasticfolie op het oppervlak en zet in de koelkast.

Serveertips

Lekker bij zoet, hartig en rauwkost.