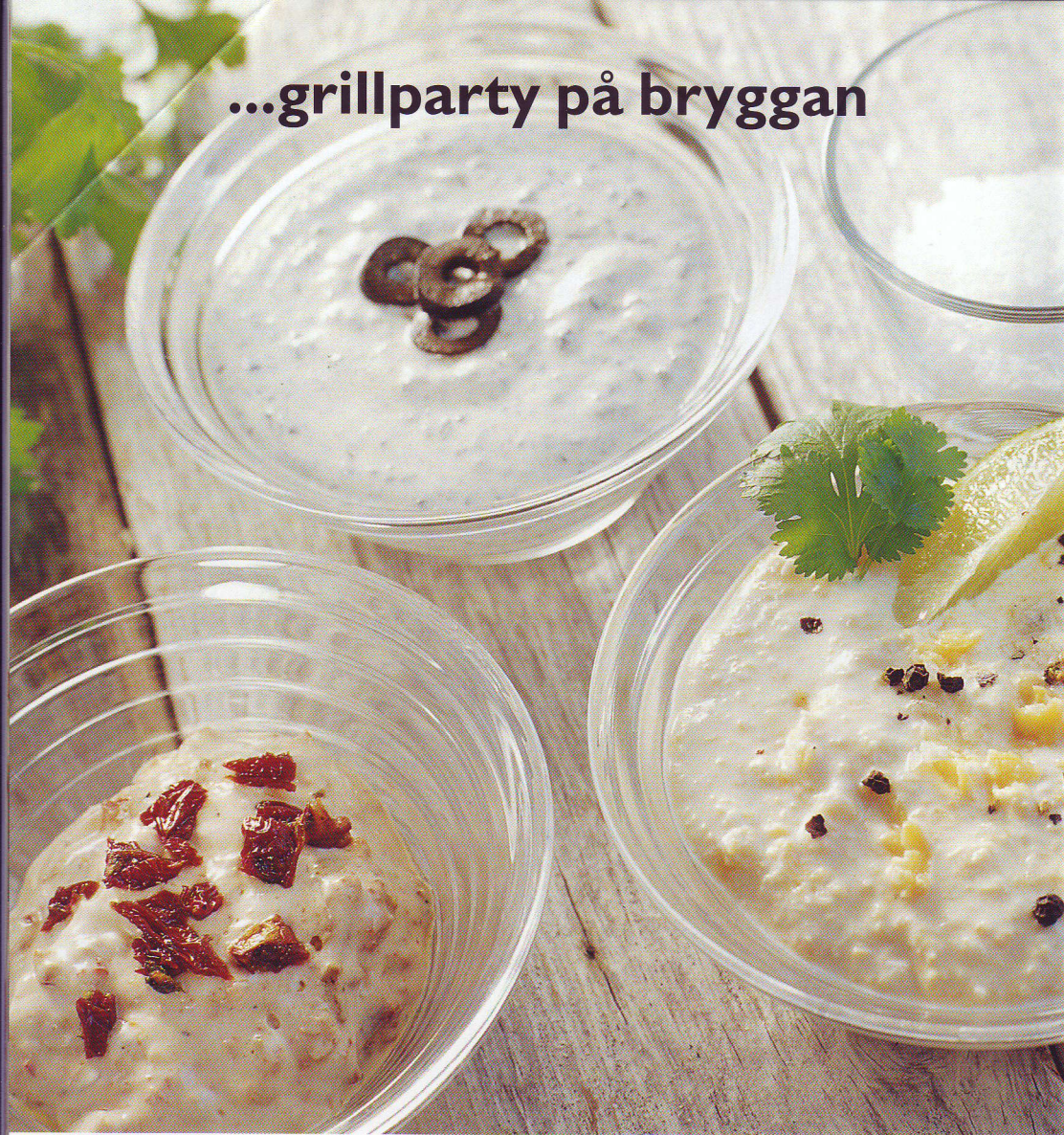


...grillparty på bryggan



TRE GODA SÅSER

SOLTORKADETOMATER

3 dl Gräddfil
100 g soltorkade tomater
italiensk salladskrydda
salt och peppar
2 tomater

Skär de soltorkade tomaterna i mindre bitar och mixa med gräddfilen. Smaksätt med italiensk salladskrydda, salt och peppar. Skär de färska tomaterna i bitar och blanda ner.

HUMMUS

3 dl Gräddfil
1 burk kikärter, avrunna
1 vitlökslyfta, pressad
svartpeppar
rivet limeskal från 1/2 lime

Mixa gräddfil och kikärter. Smaka av såsen med vitlök, svartpeppar och rivet limeskal.

SVARTA OLIVER

3 dl Gräddfil
100 g svarta oliver, kärnfria
1 vitlökslyfta, pressad
salt och peppar

Mixa gräddfil och oliver. Smaka av med vitlök, salt och peppar. Garnera gärna med skivade oliver.