

Ranch Dressing

Opskrift på den klassiske amerikanske ranch dressing, som kan bruges til salat, burger, grøntsager, chips og meget mere.



Forb. tid
5 min

Tilb. tid
5 min

Samlet tid
10 min

 Udskriv

Ret: Dressing Køkken: Amerikansk



4.5 fra 10 stemmer

Tags: amerikansk dressing, burger dressing, dild dressing, ranch dressing, salatdressing

PORTIONER: 2 PORTIONER

Kalorier: 484kcal Forfatter: Gustav Hassert

INGREDIENSER

- 120 g Græsk yoghurt
- 70 ml Kærnemælk
- 3 spsk Mayonnaise
- 1 1/2 tsk Citronsaft
- 1 tsk Sennep
- 1/2 tsk Løgpulver
- 1/4 tsk Hvidløgpulver
- 1 spsk Purløg

SÅDAN GØR DU

1. Purløg hakkes fint.
2. I en står skål tilføjes alle ingredienserne, og blandes godt sammen med en ske.
3. Lad din ranch dressing trække i nogle minutter, hvis den skal have en mere kraftig smag. Det er ikke et krav og den kan sagtens spises umiddelbart efter blandet.

NOTER

Hvis den skal have masser smag anbefaler jeg den trækker en time i køleskabet.