

LICHTE DILLE-DRAGONSAUS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- ½ bosje dille - ½ bosje dragon - 125 ml volle yoghurt - schil van 1 biologische citroen - sap van ½ citroen - zout en versgemalen peper

1. Haal de blaadjes van de dille- en dragontakjes en snijd ze in grove stukken.
2. Vul de mini-kom met alle ingrediënten voor de saus en schakel het FOODPROCESSOR-programma 30 seconden in.

Tip van de chef :

De lichte saus gaat ook uitstekend samen met gestoomde asperges, champignonsalade en reepjes gerookte zalm of zalmpapillotten*.

Cook Expert ■