



SÅS

Dragon & Kaprisdressing

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **10 min** Portioner: **6-8**



Här kommer en god kall dressing som gör sig utmärkt till många olika måltider.

Härligt smakrik utan att vara för framfusig med goda smaker av dragon, mild pikant paprika, rödlök och sältan från kapris så passar den här kalla såsen till många olika maträtter som exempelvis en kompanjon till en härlig schnitzel, en god fisk eller knaprigt mumsig frasig fågel.



INGREDIENSER

- 3 deciliter gräddfil
- 2 deciliter smetana
- 4 matskedar bostongurka
- 1-2 matskedar hackad färsk dragon
- 100 gram skivade stora cocktailkapris
- 75 gram finhackad paprika i valfri färg
- 75 gram finhackad rödlök
- grovmald vitpeppar efter tycke och smak
- 1 styck citron endast skalet mellanrivet

GÖR SÅ HÄR

1

Här är det bara att blanda ihop alla ingredienserna. Låt gärna stå kallt minst 1 timme för servering, så alla goda smaker hinner att sätta sig. Du anpassar själv hur mycket smak av dragon du önskar genom att välja den högre eller lägre angivelsen i receptet.