



GENERELL

Julgransdipp

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner:



Fräsch och god dipp med västerbotten och dill - passar året runt, men gör i form av gran för extra julig känsla.



INGREDIENSER

Dillolja

- 1 dl rapsolja
- 1 tsk rödvinvinäger
- 1 krm salt
- 2 dl löst packad dill

Dipp

- 150 g färskost typ philadelphia
- 1 dl creme fraiche
- 2 msk majonäs
- 1 dl finriven västerbottensost

Garnering

- 0,5 burk tångrom eller annan rom

0,25 finhackad rödlök
dillvippor
salta chips

GÖR SÅ HÄR

- 1** Mixa allt till dilloljan. Låt sedan rinna igenom en tesil så blir oljan klarare.
- 2** Blanda allt till dippen med en slickepot.
- 3** Lägg dippen i spritspåse och spritsa ut klickar som formar en gran
- 4** Droppa på dillolja, klicka på rom, strösla över rödlök och till sist några dillkvistar. Servera med salta chips.