GENERELL

Crudités Bagna Cauda - råa grönsaker med varm vitlöks- och sardelldippsås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **6**

30

Finns inget bättre vårtecken än att doppa spröda färska grönsaker - crudités - i en varm, ljuvlig sås med vitlök, sardeller och olivolja! Så franskt!

INGREDIENSER

Såsen
15 st sardeller, ca
3 skivor vitt bröd
3 msk mjölk
2 st vitlöksklyftor
2.5 dl olivolja
0.5 tsk nymalen svartpeppar
1 klick smör

Tips på grönsaker

rädisor
champinjoner
blomkål
broccoli
morötter
sparris
zucchini
gurka
kronärtskockor
fänkål
små tomater
stora spenatblad

GÖR SÅ HÄR

1. Förbered alla grönsakerna genom att tvätta dem, skala vissa och skära dem i bitar lämpliga att doppa.

2. Skär bort kanterna på brödet och riv det i småbitar. Lägg det i en skål, häll på mjölken och mosa ihop det med en gaffel. Ställ åt sidan.

3. Lägg sardellerna i en skål och mosa dem. Pressa över vitlöksklyftorna. Häll av eventuell överflödig mjölk från brödet. Lägg även brödmoset i skålen och blanda ihop. Vispa försiktigt i oljan, lite åt gången, tills det blir en jämn sås.

4. Smält smörklicken i en kastrull på låg värme. Lägg i röran och värm försiktigt under ständig omrörning. Håll gärna såsen varm/ljummen över en värmekälla under serveringen om du har möjlighet (typ på en ställning över värmeljus). Doppa grönsakerna i den varma såsen!