



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

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



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 överflödigt mjölk från brödet. Lägg även brödmosen 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/lummen över en värmekälla under serveringen om du har möjlighet (typ på en ställning över värmeljus). Doppa grönsakerna i den varma såsen!