



Fetaoströra

Fetaoströra som passar utmärkt till både grönsaker och grillat!

Gör så här:

- Häll av oljan från Mykonos fårostsalladen med hjälp av en sil. Plocka ut några oliver till dekoration.
- Lägg allting i en bunke och plocka chilin åt sidan om du inte vill ha en hetare sås.
- Ta ut några av chilimarinerade vitlösklyftorna också och tillsätt i bunken.
- Tillsätt salt och peppar. Nu är det bara att mixa med en matberedare eller stavmixer.
- Dekorera med oliver - servera och njut!
- Tips: Oljan går också utmärkt att spara för att steka potatis eller grönsakerna i. Finns mycket smak av både oliverna och pepperonin i oljan.

Ingridienser

1 pkt Mykonos fårostsallad
1 pkt Chilimarinerade Vitlösklyftor
3 dl Creme fraiché
Salt och peppar



Mykonos fårostsallad



Chilimarinerade Vitlösklyftor