



## CITRONSÅS TILL FISK OCH SKALDJUR



Mycket god sås som går snabbt att göra. Den ska serveras kall.

### Ingredienser (4 portioner)

- 2 dl creme fraiche
- Rivet skal av en ½ citron
- 0,5 msk olivolja (gärna olivolja av hög kvalitet – vi har i vår butik en olivolja som utvunnits direkt ur oliver och uteslutande genom mekaniska processer, Centonze – Extra Virgin Olive Oil).
- 1 msk pressad citron
- 1 kryddmått Citronpeppar
- Salt och peppar efter tycke och smak
- ½ dl hackad dill

### Gör så här!

Tvätta citronen noga innan du river den. Var noga med att endast riva det gula skalet – det vita ger besk smak. Pressa ut saften. Blanda övriga ingredienser. Låt stå kallt i minst en timme innan servering.

Galet gott!