



SOMMARSÅS TILL FINA FISKEN



Denna goda sås passar till det mesta, men alldeles särskilt till grillad eller stekt fisk.

Ingredienser (4-6 portioner)

- 5 dl Creme fraiche
- 1 pkt Fetaost
- 2 msk majonnäs
- 1 vitlöksklyfta
- 2 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).
- ½ krukla färsk basilika
- Saften från en lime
- 1 msk flytande honung
- Salt och peppar efter tycke och smak

Gör så här!

Hacka ner fetaosten i mindre bitar. Hacka även ner vitlöken och basilikabladen i småbitar. Blanda ihop alla ingredienserna till såsen i en skål och spara några basilikablada till garneringen. Låt stå i kylen minst en timme innan servering.

Galet gott!