

Dirty Martini Dip med CAMBOZOLA



20 minuter



6 portioner

INGREDIENSER:

- 200 g CAMBOZOLA
- 150 g Färskost
- 100 g Yoghurt
- 1 msk Martini
- 2 St. Ättiksgurka
- 50 g Gröna oliver
- 1 St. Citroner
- Olivolja (för garnering)
- Salt
- Peppar



GÖR SÅ HÄR:

1. Skär CAMBOZOLA i småbitar. Finhacka gurkorna och oliverna, riv och pressa citronen. Lägg allt åt sidan.
2. Lägg CAMBOZOLA i en skål och tillsätt färskost, yoghurt, martini och citronsaft. Blanda ingredienserna väl med en gaffel tills du har en krämig konsistens. Vänd försiktigt ner den hackade ättiksgurkan och hälften av oliverna i cambozola-blandningen. Smaka av med salt och peppar.
3. Häll upp dippen i en serveringsskål och garnera med resterande oliver, olivolja och citronskal. Servera dippen med kex eller brödskivor.