Yoghurtsauce med kryddersmør



Tilberedning	20 Min.
Tilberedningstid	
Portioner	4

Elifs cremede yoghurtsauce med aromatisk kryddersmør er det perfekte tilbehør til friskbagt brød – nem at tilberede, fuld af smag og ganske enkelt uimodståelig.

Yoghurtsauce

750 g yoghurt, mindst 10 % fedt

1 ubehandlet citron, skal og saft

1 lille fed hvidløg, revet

1 - 2 tsk salt

Krydret smør

100 g smør

1 tsk paprikapulver

1 tsk mynte, tørret

Yoghurtsauce

Vend forsigtigt alle ingredienserne sammen med en ske, så yoghurten bevarer sin cremede konsistens. Opbevares på køl indtil servering.

Krydret smør

Skær smørret i store tern, kom det i en lille gryde, og smelt det under omrøring. Tilsæt paprikapulver og mynte. Fortsæt opvarmningen under konstant omrøring, indtil skummet forsvinder, vallen har skilt sig fra fedtet, og smørret er let brunet. Tag derefter straks det brunede smør af kogepladen.

Servering

Fordel yoghurtsaucen i bunden af en lav serveringsskål. Hæld det varme kryddersmør over yoghurten. Servér som dip med varmt brød.

Tips

Denne grundopskrift kan tilpasses efter smag med forskellige typer peberfrugter eller chilier samt friske krydderurter som sommersar eller timian.

Yderligere oplysninger

Oprettet den	27.11.2026