

## Mango Dressing

Söt och kryddig

### INGREDIENSER

- 1 STOR MANGO SKALAD OCH GROVHACKAD
- 0.5 DL LIMEJUICE (PRESSA 2 MEDELSTORA LIME)
- 0.5 DL APELSINJUICE
- 2 MATSKEDAR HONUNG AV EGET VAL  
– BEECENTER REKOMMENDERAR LINDHONUNG
- 0.5 TESKED KUMMIN
- 1 VITLÖSKLYFTA
- 0.5 TESKED SALT
- 1 DL OLIVOLJA
- 1-2 MATSKEDAR FINHACKAD CHILIPPEPPAR ALTERNATIVT JALAPEÑO
- 2 MATSKEDAR FINHACKAD KORIANDER
- 1/4 TESKED NYMALT SVARTPEPPAR

### TILLAGNING

- Kombinera mango, limejuice, apelsinjuice, honung, kummin, vitlök och salt i en mixerbehållare.
  - Mixa på medelhastighet tills den är jämn och fin.
  - Överför till en medelstor skål och tillsätt olja i blandningen i en långsam stadig ström medan du rör om kontinuerligt med en gaffel eller en visp.
  - Tillsätt finhackad chilipeppar, koriander och svartpeppar och rör om väl.
- Kan förvaras i kylskåp i upp till en vecka.

**PORTION** 4 personer **TID** 10 minuter



## Honung & Senapsdressing

God till sallader och grillade grönsaker

### INGREDIENSER

- 0.5 DL KASTANJEHONUNG
- 0.5 DL BALSAMVINÄGER
- 3 MATSKEDAR DIJON SENAP
- 1 MATSKED HACKAD FÄRSK TIMJAN
- 1 MATSKED VEGETABILISK OLJA
- ¼ TESKED NYMALT SVARTPEPPAR

### TILLAGNING

- Lägg alla ingredienser i en skål och blanda ordentligt.
- Redo att serveras med grillade grönsaker eller till sallader.

**PORTION** 4 personer **TID** 5 minuter

