**Nem dressing**

Yoghurt, creme fraice kan også sagtens bruges

Honning

Sennep

Krydderi efter eget valg, tørret eller frisk

Peber eller peber/chilli blanding

Bland de fem ingredienser og smag til. Færdig! Lad gerne stå og trække.

Der skal blot en smule sennep til og lidt mere honning end sennep.

Krydderiet du bruger vælger du ud fra, hvad det skal serveres til. Du kan f.eks. bruge timian, basilikum, paprika, dild, persille eller oregano, ja hvad du nu synes.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Olie/citron dressing**

Ingredienser:

Godt en halv del olie

Knap en halv del citron

Lidt rørsukker eller stevia

Ingredienserne røres eller rystes godt sammen. Smag dig frem til det rette forhold.

I stedet for rigtig citron kan du bruge "snydecitron" på flaske. På den måde kan dressingen sagtens holde sig to-tre uger. Omrystes før brug. Denne dressing er meget mild.