

Butternut hokkeido dip

Ingredienser

Lige dele butternut squash og hokkaido græskar

Saft og revet skal af 1 citron

Evt. lidt æblecider eddike

Lidt sur/sød chillisauce

Rapsolie

Lidt muskatnød og/eller stødt (kværnet) korianderfrø.

Salt og peber

Mængderne vil altid variere, da størrelsen på butternut og hokkaido vil variere.



Sådan gør du:

Butternut og hokkaido skæres i stykker/både og kernerne tages ud. Skrællen bliver på med mindre den er blevet hård. (Mærk efter med en negl.)

Vend stykkerne i olie, fordel på en bradepande og drys med urtesalt. Bages møre ved 180 grader (ca. 20-25 min.). Skal stykkerne blive færdige på samme tid, skal stykkerne være nogle lunde ens i størrelse.

Butternut og hokkaido køles af og blendes med resten af ingredienserne. Tag lidt af gangen og smag til efterhånden.

