



Yoghurtsås med ruccola och färskriven parmesan

ETT RECEPT ENLIGT DIET FOR A GREEN PLANET

RECEPT AV: KOSTENHETEN I SÖDERTÄLJE



Denna sås är ett gott tillbehör till kött, fisk eller som dressing till grönsakerna.

GÖR SÅHÄR

1. Börja med att riva parmesan och hacka ruccola samt vitlök.
2. Blanda parmesanen, den hackade ruccolan och vitlöken tillsammans med turkisk yoghurt och citronsaft i en bunke.
3. Smaka av med salt och peppar. Späd med lite vatten om såsen känns för tjock.

INGREDIENSER

4 portioner

2 dl turkisk yoghurt
1 vitlöksklyfta
½ dl riven parmesan
1 dl finstrimlad ruccola
1 msk citronsaft
Salt och peppar

50 portioner

2,4 liter turkisk yoghurt
10-12 vitlöksklyftor
6 dl riven parmesan
1,2 liter finstrimlad ruccola
2 dl citronsaft
Salt och peppar

OM DIET FOR A GREEN PLANET

Diet for a Green Planet är ett koncept som tar hänsyn till hållbarhet inom flera områden och innehåller kriterier som bidrar till en mer hållbar livsmedelsproduktion. Södertälje kommun har länge arbetat enligt konceptet, vilket har etablerat kommunen som ledande i landet när det gäller hållbarhet i de offentliga måltiderna. Läs gärna mer på hemsidan dietforagreenplanet.se, som projekt MatLust står bakom.

