

# Grønt tilbehør



## Grønt tilbehør

- 2 spsk. olivenolie + lidt til at dryppe med
- $\frac{1}{2}$  løg, finthakket
- 1 fed hvidløg
- 100 g rucolasalat (eller en blanding af rucolasalat og spinat)
- Et par myntestilke
- 15 g bredbladet persille
- 40 g pistacienødder, ristet let på en varm pande og grofthakkede
- Reven skal af 1 usprøjtede citroner
- 1 tsk. salt
- Dukkah, til at drysse med (Mill&Mortar)

(Du kan sagtens mikse rucolasalat, persille og spinat, som du nu har råvarerne til)

1. Varm olien i en gryde og sauter løg og hvidløg et par minutter, til de er gennemsigtige og bløde.
2. Tilsæt rucolasalaten, og rør i blandingen et par minutter, til rucolasalaten er faldet sammen.
3. Kom blandingen på en tallerken og lad den køle helt af.
4. Kom blandingen i en blender sammen med mynte, persille, pistacienødder, citronskal og salt, og kød det jævnt.
5. Dippen kommes på en tallerken eller et lille fad og drysses med dukkah og dryppes med olie.
6. Dippen kan serveres med brød eller som tilbehør til fisk, fjerkræ og grønsager.