



Källa: Fresh Start

Denna redning gör författaren till min amerikanska kokbok en portion av en gång i veckan. Hon förvarar den i en plastburk i kylan och använder en kopp- eller skedfull åt gången i många olika sammanhang under veckans lopp. Den ersätter crème fraiche, majonnäs och vispgrädde.

OBS! Redningen måste göras i mixern, inte köksassistenten, då denna är för kraftfull och gör redningen vattnig.

2,4 dl mager yoghurt naturell

2,4 dl mager keso

1. *Blanda yoghurt och keso i mixern tills jämn konsistens.*
2. *Häll blandningen i en burk med lock. Kan förvaras i kylskåp upp till en vecka.*