

Thousand island dressing

Opskrift til 1 portion som den på billedet

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 1/2 rød peberfrugt + lidt olie til stegning
- 4 spsk. fed cremefraiche (jeg brugte 38%)
- 1 lille fed hvidløg (revet eller presset)
- 1/2 tsk. paprika
- 1 knsp. cayennepeber eller chilipulver
- 1/2 tsk. sukker
- 1 god tsk. tomatpuré
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

1. Skær peberfrugten i store stykker og rist dem på en pande med lidt olie til de bliver godt brændte (med skindsiden nedad). Lad dem køle lidt af og pil skindet af og kom så peberfrugten i en minihakker.
2. I mens kan du blande de andre ting i en skål. Når den stegte peberfrugt er blendet, blandes den i dressingen.