

GEBRAUCHSFERTIGE DIPS

— EINFACH, SCHNELL, LECKER —

Vor Gebrauch
5 MINUTEN
in etwas Wasser
QUELLEN lassen



WWW.OILVINEGAR.COM

PATATAS BRAVAS-DIP

Im Handumdrehen leckere spanische Patatas Bravas servieren - mit diesem Mix aus Tomaten, Paprika, Chili und Knoblauch.

Dip-Tipps:

- Eingeweichte Gewürzmischung mit Sauerrahm verrühren und zu Bratkartoffeln servieren.
- Die ideale Würze für Hackbällchen / traditionelle spanische Albondigas.



ALLIOLI-DIP

Gewürzmischung mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone für eine superschnelle und superleckere Allioli. Die eingeweichten Kräuter mit Olivenmayonnaise und Joghurt verrühren, fertig!

Dip-Tipps:

- Schmeckt köstlich auf knusprigem Baguette.
- Zu gegrillten Riesengarnelen oder Scampi.

TZATZIKI GARLIC-DIP

Mit der richtigen Kräutermischung gelingt selbstgemachtes Tzatziki im Handumdrehen. Diese Mischung aus Knoblauch, Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie ist alles, was man braucht.

Dip-Tipps:

- Geriebene Gurke und griechischen Joghurt unterrühren, fertig.
- Für einen Rohgemüse-Dip oder als Dip für Chips und Cracker einfach mit Frischkäse oder Mayonnaise verrühren.



MUSTARD DILL-DIP

Vielseitige Kräutermischung mit der Frische von Dill und Zitrone. Für einen cremig-frischen Dip drei Teile Mayonnaise mit wahlweise zwei Teilen Joghurt, Crème fraîche, Quark oder Sauerrahm verrühren.

Dip-Tipps:

- Als Topping auf einer Scheibe Lachs oder auf Weißfisch.
- Als Sauce zu Ofenkartoffeln.

GUACAMOLE-DIP:

Fertige Gewürzmischung für die köstlichste Guacamole. Ganz einfach gemacht! 1 reife Avocado zerdrücken und 2 TL der Mischung unterrühren.

Dip-Tipps:

- Perfekt zu Tortilla Chips.
- Zu mexikanischen Gerichten wie Wraps, Burritos, Tacos oder Nachos.



WWW.OILVINEGAR.COM