



Skånemejerier

Sås

PÅ 5 MINUTER

med Turkisk yoghurt som bas

Hacka, blanda, njut!

Citron, vitlök, persilja, honung och chilisås... Många fina smaksättare är sådant som nästan alltid finns hemma i restaurangköket. Kombiner kryddor och grönt med lite kärlek och finesse. Blanda med Salakis Turkisk Yoghurt och du har en lækker säs klar på några minuter!



Salakis Turkisk Yoghurt levereras i 1- och 5-kiloshinkar och finns självklart även som ekologisk. Den krämiga konsistensen kommer av syrningsprocessen som också ger yoghurten sin goda hållbarhet. Produkten innehåller inga tillsatser.

LEMON HOT BBQ

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
½ dl	2,5 dl	Citron, zest
½ st	2 st	Citron, saft
1 dl	5 dl	Chilisås
1 msk	5 msk	Curry
½ dl	2,5 dl	Ketchup
150 g	700 g	Gul lök, hackad
½ dl	2,5 dl	Persilja, hackad

GOTT TILL GRILLADE GRÖNSAKER

CHEESE DOODLES

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
150 g	650 g	Gul lök, hackad
1 dl	5 dl	Ost, riven
1 krm	4 krm	Gurkmeja
150 g	600 g	Moröt, riven

GOTT TILL SALLAD OCH PAJ

BUFFALOSALSA

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
150 g	700 g	Soltorkade tomater, strimlade
1 dl	4,5 dl	Chilisås
1 msk	5 msk	Paprikapulver
10 g	40 g	Vitlök
150 g	700 g	Purjolök, tunt skivad
		Svartpeppar
		Salt

GOTT TILL GRILLAD KYCKLING OCH FISK

TIPS!
RÖR IHOP SÄSEN
I YOGHURTHINKEN
SÅ SPARAR
DU BÅDE TID
OCH DISK.

LEMON & LIME

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
1 dl	5 dl	Röda linser, kokta
100 g	500 g	Salladskål, strimlad
1 msk	5 msk	Citron, zest
1 msk	5 msk	Lime, zest
2 msk	1 dl	Honung
1 msk	5 msk	Svartpeppar

GOTT TILL BÅDE KÖTT OCH FISK

MUSTARD TIGER

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
1 dl	5 dl	Fransk senap
1 msk	4 msk	Svartpeppar
2 msk	1 dl	Honung
2 msk	10 msk	Dragon
150 g	700 g	Gul lök, fint skivad
½ dl	2,5 dl	Äppelcidervinäger

GOTT TILL KRYDDSTARKA OCH SYRLIGA RÄTTER

BASILIKA- & TOMATOPESTO

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
200 g	1 kg	Tomater, urkärnade, tärnade
150 g	600 g	Soltorkade tomater
2 dl	8 dl	Chilisås
1 st	3 st	Vitlök, hackad
1 dl	5 dl	Pinjenötter, rostade
½ dl	2,5 dl	Rapsolja
½ dl	2,5 dl	Äppelcidervinäger

GOTT TILL FISK OCH KALLA PASTARÄTTER

GREEN GARLIC

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
60 g	300 g	Persiljestjälkar
150 g	700 g	Purjolök
1 st	4 st	Vitlök
1 dl	4 dl	Rapsolja
½ dl	2,5 dl	Citron, zest

Mixas innan den blandas med yoghurten.

GOTT TILL KRYDDSTARKA OCH SYRLIGA RÄTTER

PICKLED CURRY

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
1,5 dl	5 dl	Pickles eller saltgurka
1 krm	4 krm	Gurkmeja
1 msk	5 msk	Madras curry
2 msk	1 dl	Honung
½ dl	2,5 dl	Persilja
1 msk	5 msk	Oregano

GOTT TILL PANERAD FISK

GUACAMOLE CHILI

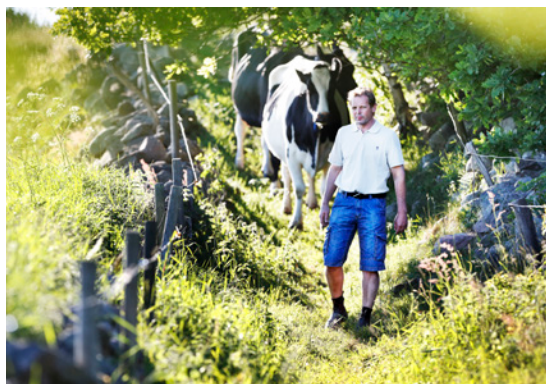
1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
2 st	10 st	Avokado
2 st	7 st	Citron, zest och saft
2 st	7 st	Lime, zest och saft
1 dl	5 dl	Persilja, finhackad

GOTT TILL MUSTIGA RÄTTER

MANGO GUCKA

1 l	5 l	Salakis Turkisk Yoghurt
1 dl	5 dl	Mango chutney
3 msk	2 dl	Fransk senap
1 st	3 st	Vitlök
1 msk	5 msk	Chiliflakes
1 dl	5 dl	Tomat, urkärnad, tärnad
½ dl	2,5 dl	Gula russin
1 st	5 st	Banan

GOTT TILL ALLT GRILLAT



NÄRA VÅRT URSPRUNG, NÄRA DIG

På Skånemejerier lever vi nära bonden och ursprunget, med kretsloppet från gård till kök som en självklar utgångspunkt. Hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser har alltid varit en ledstjärna för vår verksamhet – och vi är glada att kunna konstatera att detta är något som våra kunder sätter ett högt värde på.

Skånemejerier Storhushåll är den del av vår verksamhet som vänder sig till professionella användare av våra produkter. Vi är specialiserade på det professionella kökets förutsättningar och behov och utvecklar kontinuerligt vårt sortiment i samarbete med skickliga kockar, kostchefer och inköpare.



Skånemejerier

storhushall.skanejerier.se