

SNABBA SÅSER

*med turkisk och
grekisk yoghurt*



Hacka, blanda, njut!

Kalla såser och dippor är uppskattade tillbehör till allt mellan himmel och jord och dessutom enkla att förbereda.

Salakis turkiska och grekiska yoghurt är en utmärkt utgångspunkt. Yoghurtens stabila konsistens kan bära upp rejält med smaksättning i form av kryddgrönt, BBQ-sås eller citronsaft och yoghurtens milda syrlighet bryter av fint mot både sött, salt och starkt.

Pressa, hacka, riv
– blanda ihop – och vips
har du en supersås på
plats!

Tips!

Om såsen blir för tjock, späd försiktigt med kallt vatten. Om såsen blir för syrlig eller sträv, rör ner lite flytande honung eller agavesirap. Smaka noggrant av med salt och peppar för bästa smak.



SALAKIS TURKISK YOGHURT

Förpackning: 1 kg
Artikelnummer: 10410

Förpackning: 5 kg
Artikelnummer: 10411

Ekologisk

Förpackning: 1 kg
Artikelnummer: 30400

Förpackning: 5 kg
Artikelnummer: 30411



SALAKIS GREKISK YOGHURT

Förpackning: 1 kg
Artikelnummer: 10449

Förpackning: 5 kg
Artikelnummer: 10417

RÖD TZATZIKI

GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

- 400 g rödbetor, kokta, hela, väl avrunna
- 600 ml Salakis Grekisk Yoghurt
- 15 g vitlök, finhackad
- 15 ml citron, saft
- 15 ml flytande honung

Riv rödbetorna på grov rivskiva. Låt dem rinna av i sil några minuter. Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

Näringsvärde per portion:	
Fett	4 g
Protein	3 g
Kolhydrater	6 g

PEPPRIG BBQ-SAUCE

GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

- 400 ml Salakis Grekisk Yoghurt
- 400 ml majonnäs
- 15–30 g socker
- 30–45 ml citron, saft
- 30–45 ml äppelcidervinäger
- 30 g vitlök, finhackad
- 10–30 g pepparrot, riven
- Svartpeppar
- Cayennepeppar

Vispa samman alla ingredienserna. Smaksätt generöst med svartpeppar och smaka av med salt, cayenne och socker.

Näringsvärde per portion:	
Fett	23 g
Protein	2 g
Kolhydrater	4 g



ROSTAD CITRONYOGHURT

GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

150 ml citron, rostad, saft
800 ml Salakis Grekisk Yoghurt
45 ml flytande honung
10–20 g färsk timjan, finhackad

Dela citronerna på mitten och rosta dem med snittytan ner i torr stekpanna tills de blivit

gyllenbruna på ytan. Låt kallna och pressa saften. Rör samman alla ingredienser och smaka av med salt.

Näringsvärde per portion:

Fett	5 g
Protein	3 g
Kolhydrater	7 g



GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

600 ml Salakis Turkisk Yoghurt
400 g tomat, tärnade, avrunna
150 g schalottenlök, finhackad
50 g koriander, hackad
100 ml kall grönsaksfond/buljong
15 ml lime, saft
Hot sauce, t ex Tabasco

Blanda försiktigt alla ingredienserna, smaksätt med salt, svartpeppar och hot sauce.

Näringsvärde per portion:

Fett	4 g
Protein	2 g
Kolhydrater	4 g

PICO DE GALLO SÅS

GREKISK BBQ-SÅS

GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

- 500 ml Salakis Grekisk Yoghurt
- 500 ml BBQ-sås, hemkokt eller färdigköpt
- 20 g persilade, torr krydda
- Hot sauce, t ex Tabasco
- Flytande honung
- Lime, saft

Vispa samman alla ingredienserna, smaksätt med salt, svartpeppar, honung, lime och hot sauce.

Näringsvärde per portion:

Fett	3 g
Protein	2 g
Kolhydrater	18 g



GER 1 LITER SÅS /
CA 15 PERSONER

- 700 ml Salakis
- Grekisk Yoghurt
- 200 g slanggurka, tärnad
- 75 g dill, skuren
- 20 g vitlök, finhackad
- 50 ml olivolja
- 30–45 ml pressad citron

Rör samman alla ingredienser och smaka av med salt. Är såsen för syrlig, smaka av med lite flytande honung.

Näringsvärde per portion:

Fett	8 g
Protein	3 g
Kolhydrater	4 g



DILLYOGHURT



GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

- 800 ml Salakis Turkisk Yoghurt
- 30 ml citron, saft
- 100 g tahini sesampasta
- 20 g vitlök, finhackad
- 15 g mald kummin
- Svartpeppar

Vispa samman alla ingredienserna.
Smaksätt generöst med svartpeppar
och smaka av med salt.

Näringsvärde per portion:

Fett	9 g
Protein	4 g
Kolhydrater	4 g

SESAMYOGHURT



GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

- 600 ml Salakis Turkisk Yoghurt
- 400 g Galbani gorgonzola Cremoso
- 20 g gräslök, finskuren
- 20 g kruspersilja, finhackad
- 15 g vitlök, finhackad

Vispa sönder osten och tillsätt rest-
erande ingredienser. Rör dressingen
till önskad konsistens, vispa kraftigt
för slät sås och rör försiktigare om
du vill ha bitar av ost kvar. Smaka
av med salt och svartpeppar.

Näringsvärde per portion:

Fett	11 g
Protein	7 g
Kolhydrater	3 g

GORGONZOLA- DRESSING



RANCH BBQ-DRESSING

GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

300 ml Salakis Turkisk Yoghurt
300 ml Skånemejerier Filmjolk
300 ml majonnäs
30 g färsk koriander, finhackad
30 g bladpersilja, finhackad
30 g gräslök, finskuren
30–45 ml citron, saft
Svartpeppar

Vispa samman yoghurt, filmjolk och majonnäs. Rör i örterna och smaka av med citron, svartpeppar och salt.

Näringsvärde per portion:

Fett 18 g
Protein 2 g
Kolhydrater 3 g



SMOKEY YOGHURT

GER 1 LITER SÅS / CA 15 PERSONER

600 ml Salakis Turkisk Yoghurt
100 ml kall grönsaksfond/buljong
300 g slanggurka, riven, avrunnen
10 g mald kummin
10–30 g rökt paprika
5 g torkad oregano
15 g färsk mynta, strimlad

Rör samman alla ingredienser och smaka av med salt. Låt såsen vila 30 minuter i kylan. Smaka av med salt, peppar och kryddorna.

Näringsvärde per portion:

Fett 4 g
Protein 2 g
Kolhydrater 5 g



Vi på Skånemejerier Storhushåll vill vara den mest kompletta och kompetenta mejeripartnern för det professionella köket. I vårt sortiment hittar du närproducerade mejerivaror såväl som ett brett urval europeisk kvalitetsost.

storhushall.skanemejerier.se



Skånemejerier