



Basilikasås

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **10 min** Portioner:



Det här är min magiska sås och den passar till allt! Ursprungsreceptet kommer från lagen då jag gjorde min buljongkokta oxfilé men sedan ville jag ju äta basilikasås även när jag inte kokat oxfilé. Receptet omformades och såsen blev till och med ännu godare!



INGREDIENSER

1 kruka färsk basilika
3-4 vitlösklyftor
0.5 dl vit balsamvinäger
1.5 dl olivolja
1 rejäl nypa flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1 Skala och grovhacka vitlösklyftorna. Mixa basilika, vitlök, balsamvinäger och olivolja till en grön vacker sås. Smaka av med salt och peppar. Tillsätt eventuellt merolja om den är för syrlig. Servera!

