



## Ramslök - 3 oljor & 2 dressingar

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

Min ramslöksbonanza blev 3 olika smaksatta oljor och 2 dressingar att ringla över det mesta. Så gott!



## INGREDIENSER

### **Ramslöksolja bas**

5 dl ramslök, grovt hackad

5 dl mild olivolja

3 tsk salt

### **Ramslöksolja med vitlök**

5-6 klyftor vitlök

### **Ramslöksolja med chili**

1 msk chiliflakes

### **Krämig salladsdressing med ramslök**



5 dl ramslök, grovt hackad  
2 dl rapsolja  
2 msk vit balsamvinäger  
2 dl creme fraiche  
1 msk salt  
2 msk sötstark senap

**Variant - byt sötstark senap till senap med chipotle för hetare smak!**

## GÖR SÅ HÄR

- 1** RAMSLÖKSOLJA En god olja att använda som den är som en dressing på en sallad, ringla över en fiskbitar eller köttbit. Eller bara på en pasta, så gott! Mixa slät och smaka av.
- 2** RAMSLÖKSOLJA MED VITLÖK Bas som ovan men tillsatt 5-6 vitlöksklyftor att mixa med.
- 3** RAMSLÖKSOLJA MED CHILI Bas som ovan men tillsatt chiliflakes när du mixat klart.
- 4** KRÄMIG SALLADSDRESSING Helt oslagbar till allt! 5 dl grovt hackade ramslöksblad 2 dl rapsolja 2 msk vit balsamvinäger 2 dl creme fraiche 1 msk salt 2 msk sötstark senap Mixa ihop men kanske inte helt slät. Jag tyckte det var både gott och vackert med lite bladstruktur i krämigheten.
- 5** RAMSLÖKSOLJA MED CHIPOTLE SENAP Sedan gjorde jag även en variant av krämig salladsdressing som blev mycket god för oss som gillar lite starkare smaker.  
Jag gjorde samma som ovan men tog en senap som var smaksatt med chipotle och dressingen blev grym!