SÅS

Spenat- och kronärtskocksdipp

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **6**

En supersmarrig dipp & röra som kan användas till mycket. Min favorit! Smakar inte spenat, inte heller kronärtskockor - smaken blir unik.

Första gången jag åt dippen var i Los Angeles på en av kändiskocken Wolfgang Pucks första restauranger i slutet av 90-talet. Spinach & Artichoke Dip var i ropet och omåttligt populärt. Man tog in det som förrätt och sedan orkade man inte äta mer. Huvudrätten blev doggy bag. Så, varning!

Det finns oändligt med recept och varianter men den här har jag gjort så länge jag kan minnas. I receptet använder jag gräddfil men nästan alla recept använder en blandning av gräddfil, majonnäs och philadelphia. Totalmängden är 2,5 dl så blanda själv med det du har hemma (dock inte bara majonnäs).
Egentligen är det inte så petigt med exakta mått av ingredienserna men se till att ha med 3 hg mozzarella för det är osten som gör röran krämig. Smaka dig fram tills du gillar det. Kom ihåg att smakerna kommer fram mer efter den varit i ugnen.

Det är fantastiskt gott att dippa neutrala tortillachips. Ibland blandar jag i hackade jalapenos (inlagda på burk) och det ger en kick och tillför lite hetta - passar extra bra till tortillachips. I de fall jag gör dippen utan jalapenos äter vi kex eller bröd till med neutral smak.
Röran smakar inte spenat och inte heller kronärtskocka utan smakerna gifter ihop sig till en unik smak. Även barn gillar det här. Oftast är det vuxna män som undrar vad det gröna är, ha ha.
Efter du smakat första gången kan du lätt räkna ut hur god röran kan vara till en massa

annat. Gör den tunnare och ät som sås. Lägg röran på en macka. Ät den till en grillad köttbit.
Äter du lowcarb är röran ok men skippa kexen. Skopa istället upp små klickar med en sked och lägg i en bit av ett romansalladsblad.
Jag brukar göra mycket dipp när jag är igång och lägger resterna i frysen. Låt dippen tina innan du försiktigt värmer den lätt igen före servering.
Röran är lös när den kommer ut ur ugnen. När den svalnat kommer krämigheten tillbaka. Rör runt och servera den ljummen. Gärna med en kall öl :)

60

INGREDIENSER

375 g kronärtskockshjärtan, konserv 1 burk
2.5 dl gräddfil
300 g mozzarella
125 g färsk spenat
2.5 dl riven parmesan
1 st liten vitlöksklyfta, riven eller pressad
1 msk citronsaft

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugen på 125 grader.Skölj och hacka spenaten grovt. Låt kronärtskockorna rinna av. Dela dem i större bitar, främst den trådiga delen.
2. Riv parmesan. Dela mozzarellan i större bitar.
3. Blanda ingredienserna utom parmesan i en stor bunke. Mixa röran i mindre batcher tills det har blandats men ändå finns bitar kvar. Rör sedan ihop allt

inför avsmakning. Om du inte är nöjd med konsistensen är det bara att blanda och köra några omgångar till. Rör i parmesanosten.

4

Riv vitlök och blanda i. Smaka av med salt. Pressa citronsaft och blanda i lite åt gången och smaka av tills det blir gott. Det är frivilligt att blanda i några matskedar hackade inlagda jalapenos (eller färska för den delen) om man vill ha röran het. Klassisk smak är utan.Grädda röran i ugnen i ca 20-30 minuter, ska varken få färg eller tillagas utan bara bakas ihop och osten smälta. Servera den ljummen.