



Sốt Kem Chấm Rau Củ

Nguyên liệu:

- 2 cốc sữa chua không đường ít béo (hoặc phô mai cottage hạt nhỏ, phô mai cottage kem)
- ¼ muỗng cafe tiêu đen
- ½ muỗng cafe bột tỏi
- 2 muỗng canh hành tây khô băm nhỏ hoặc ¼ cốc hành tây tươi băm nhỏ
- 1 muỗng canh rau mùi tây khô
- ½ muỗng cafe muối (không bắt buộc)
- ½ muỗng cafe thì là (không bắt buộc)

Hướng dẫn:

1. Cho sữa chua (hoặc phô mai), hạt tiêu, bột tỏi, hành tây, rau mùi tây khô, muối và thì là (nếu dùng) vào tô cỡ vừa. Đánh cho đến khi sánh mịn.
2. Làm mát hỗn hợp trong tủ lạnh cho đến khi sẵn sàng thưởng thức. Dùng để ăn với rau củ tươi.

