

Molhos caseiros de iogurte de ervas



Molho de iogurte com ervas aromáticas frescas

Misture 200 ml de iogurte com 2 colheres de sopa de cebolinho, 2 colheres de sopa de salsa e 2 colheres de sopa de aneto com 1 colher de sopa de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Sirva com uma salada ou peixe grelhado.

Molho de iogurte com alho

Misture 200 ml de iogurte com 1 dente de alho picado, 1 colher de sopa de cebolinho e 1 colher de sopa de manjeriço finamente picados, adicione 2 colheres de sopa de azeite, tempere com sal e pimenta e misture bem com a varinha mágica ou com uma liquidificadora. Delicioso para acompanhar batatas assadas, borrego,...

Molho picante com sriratcha e iogurte

Misture 200 ml de iogurte com 3 tomates secos ao sol (em pedaços), 1 colher de sopa de sriratcha, 1 colher de café de orégãos secos e 1 colher de café de rosmaninho. Misture bem com a varinha mágica. Termine temperando com sal e pimenta. Delicioso para acompanhar carnes ou legumes assados.

Dica: consoante a espessura do molho pode adicionar um pouco de água para obter uma consistência mais líquida.