

Tillbehör

# Dags för dipp

Av [Marc Fosh](#)

Antal personer:

8

## Ingredienser

### Krabba sallad

- 6 msk majonnäs (se nedan för receptet: "Gör din egen majonnäs")
- 4 tbsp crème fraîche
- 1-2 el sambal oelek (hot)
- 900 g surimi
- Salt nymalt svartpeppar

### Guacamole

- 4 stora avokadoer
- 2 små lökar
- 2 chili utsäde och skuren i tunna remsor
- 6 msk hackade korianderblad (hackad i kompakthackaren)
- Koriander lämnar garnering
- 4 msk olivolja
- 6 msk färska citronsaft
- Tortilla chips som önskat
- 2 stora tomater finskivad för garnering

### Hemlagad majonnäs

- 1 färskt ägg
- Juice av 1 citron
- 250 ml solrosolja (eller lätt olivolja)
- salt peppar

### aioli

- 2 skalade vitlöksklyftor
- 1 färskt ägg
- ½ saltet
- 250 ml olivolja
- Spenat-chili peppar doppande sås
- Ingredienser för ca 500 ml
- 500 g färskhackad spenat
- 100 ml och 2 msk olivolja
- 4 stora sjalottor
- 1 till 2 chili (hett) skuren i halva avfröнад frön och skuren i kuber
- 1 gäng koriander
- 100 ml sur grädde
- 4 msk färska citronsaft
- salt peppar

## Metod

Beredning:

0

Tillagning:

0

Antal personer:

8

Svårighet:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Swedish (Sweden)'] 0

1. Mix the mayonnaise (self- or ready-made) crème fraîche and sambal oelek in a large bowl.