



# Spinat- og yoghurt krem med pistasj

En oppskrift inspirert av delingskulturen rundt bordet i Midtøsten: En frisk dip med gresk yoghurt, spinat og pistasj. Perfekt med grønnsaker eller fersk ristet brød.

🕒 10 min

🔪 Easy

## Instruksjoner

- 1 Varm olivenoljen i en stekepanne og tilsett spinaten.
- 2 Rør til mesteparten av væsken har fordampet og bladene har falt sammen.
- 3 Avkjøl og hakk spinaten fint.
- 4 Tilsett hvitløk, krydder, dukkah og ristet pistasjolie, og rør inn yoghurten.
- 5 Smak til med salt, pepper og sitronsaft.



## Ingredienser

Porsjoner 4

3 dl gresk yoghurt

250 g babyspinat

4 ss pistasjpulver

2 ss olivenolje (til steking)

2 ss ristet pistasjolie

1 stk hvitløksfedd, finhakket eller raspet

0.5 ts malt spisskummen

2 ts dukkah med ville pistasjnøtter

Saften av ½ sitron

Fleur de sel fra Camargue

Nykvernet sort pepper