



### **Morotsås med vitlök och basilika**

För 4 personer

1 morot (100 g), i mindre bitar

1 dl majonnäs

1-2 vitlöksklyftor, rivna

2 msk hackad basilika

Salt och peppar

Koka morötterna i salt vatten tills de är mjuka. Sila bort vattnet och hacka morötterna. Låt dem svalna och blanda med majonnäsen. Smaka av med vitlök, basilika, salt och peppar.

Servera till de ugnsbakade morötterna eller som dipp till råa grönsaker. Eller kanske på räkmackan eller klyftpotatis. Istället för morot kan ni prova med rödbeta eller rotselleri eller palsternacka.