

Basilikasås med vispgrädde

4 port.

Ingredienser:

5 dl vispgrädde
2 krk basilika, hackad
salt

Gör så här:

Koka grädden och basilikan långsamt i ca. 20-30 minuter, tills grädden tjocknar. Smaka av med salt.



Basilikasås med vispgrädde

4 port.

Ingredienser:

5 dl vispgrädde
2 krk basilika, hackad
salt

Gör så här:

Koka grädden och basilikan långsamt i ca. 20-30 minuter, tills grädden tjocknar. Smaka av med salt.



Basilikasås med vispgrädde

4 port.

Ingredienser:

5 dl vispgrädde
2 krk basilika, hackad
salt

Gör så här:

Koka grädden och basilikan långsamt i ca. 20-30 minuter, tills grädden tjocknar. Smaka av med salt.



Basilikasås med vispgrädde

4 port.

Ingredienser:

5 dl vispgrädde
2 krk basilika, hackad
salt

Gör så här:

Koka grädden och basilikan långsamt i ca. 20-30 minuter, tills grädden tjocknar. Smaka av med salt.

