

Mandel - gulerod - pålæg

400 - 500 g gulerod

75 g smuttede mandler

2 fed hvidløg

$\frac{1}{2}$ dl olivenolie

2 spsk citronsaft

Skal af en halv citron

Evt 1 dl. Skyr

Skræl guleroden, skær den i småstykker og kog den mør

Skræl hvidløgene og kom den i en blender / foodprocessor el. lign. Og blend det til en halv fin masse (du bestemmer selv hvor groft du vil have smørepålægget). Kom gulerødder, olie, citronsaft og skal i. Blend det hele og smag til med salt og peber og evt. lidt rørsukker