

Πικάντικη Σάλτσα Γιαουρτιού

Σήμερα θα φτιάξουμε μια απλή σάλτσα γιαουρτιού! Θα κάνουμε μια ποσότητα για ένα τραπέζι για 3-4 άτομα ως ορεκτικό. Επίσης μπορείς να χρησιμοποιήσεις την σάλτσα αυτή για να βουτάς τσιπς, ή ακόμη και ως σως με το κρέας. Εξάισια γεύση με εύκολο τρόπο.

Υλικά

200 γρ. Γιαούρτι Total 2%
1 κουταλιά ελαιόλαδο
1 κουταλάκι σόγια σως
1 κουταλάκι Worcester σως
1 κουταλάκι χυμό λεμόνι
1 κουταλάκι σιρόπι γλυκόζης (ή άχνη ζάχαρη)
1 κουταλιά ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1/4 κουταλάκι:
κύμινο, πάπρικα, κάρυ, άσπρο πιπέρι
1/2 κουταλάκι αλάτι
3-4 σταγόνες καυτερή σάλτσα chili



Εκτέλεση:

Ανακατεύεις όλα τα παραπάνω υλικά σε ένα μπολ μέχρι να ομογενοποιηθεί. Προφανώς αν κάτι δεν σου αρέσει κάποιο συστατικό μπορείς να το αντικαταστήσεις με κάτι άλλο ή απλά να το αφαιρέσεις.

Καλή επιτυχία!