



Dressing med vilde urter

Haver til Mavers klassiker

Antal: 4-6 personer. **Sæson:** April-september

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne,
så alle har noget at lave.

I skal bruge

Spiselige vilde planter
fx hvidmelet gåsefod,
mælkebøtte, skvalderkål,
løgkarse, ramsløg

2 dl yoghurt

1 tsk salt

¼ tsk peber

Sådan gør I

- 1 Skyl og snit de vilde planter og de vilde urter meget fint.
- 2 Bland de fintsnittede urter sammen med yoghurt i en skål.
- 3 Smag til med salt og peber.
- 4 Stil dressingen frem på bordet.

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative
med denne ret?

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Spis aldrig planter fra naturen som du ikke kender. Dressingen kan også laves med krydderurter.