

## 1 Grundrezept (reicht immer für jeweils 2 Dips!)

250 g griech. Joghurt  
100 g Sauerrahm  
100 g Mayo (alternativ Frischkäse oder Mascarpone)  
Salz und Pfeffer

## Knoblauch-Kräutersauce: passt zu so gut wie allem

2 TL Knoblauchpulver  
1 EL Schnittlauch

## Honig-Senf Sauce: passt gut zu Fisch

1 EL Honig  
1 EL Senf  
1 TL Dill

## Barbecue Sauce: passt zu Rindfleisch

2-3 EL Barbecuesauce

## Cocktailsauce: passt zu Meeresfrüchten

2 EL Ketchup  
1 TL Senf  
1 TL Honig

## Ajvar-Sauce: passt zu so gut wie allem

1 EL Ajvar (Paprikapaste vom Balkan)

## Curry-Mango-Sauce: passt zu Hühnchenfleisch

100 g Mango (TK oder frisch)  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Currypulver  
1 TL Essig  
1 TL Honig

## Zubereitung:

Die Zutaten für das Grundrezept vermischen und auf 2 Hälften aufteilen. In eine fügt ihr z.B die Zutaten für die Knoblauch-Kräutersauce hinzu, in die andere kommen die Zutaten für die Honig-Senf Sauce. Ihr braucht also, um 2 Saucen herzustellen immer 1 Grundrezept. Die Saucen am besten mehrere Stunden vor dem Raclette im Kühlschrank lagern. So kühlen sie aus und entfalten ihr Aroma.

**Tipp:** Wer Schärfe mag, kann nach Wunsch Chiliflocken oder Chilisauce hinzufügen. Verpackt die Saucen immer luftdicht, z.B in kleinen Plastikboxen. So halten sie im Kühlschrank 3-5 Tage.



### Osnovni recept (dovoljan za 2 umaka!)

250 g grčkog jogurta  
100 g kisele pavlake/kiselog vrhnja  
100 g majoneze (alternativno krem sira ili mascarponea)  
so i biber

### Umak od bijelog luka i vlasca:

2 kašičice bijelog luka u prahu  
1 kašika vlasca

### Umak od meda i senfa:

1 kašika meda  
1 kašika senfa  
1 kašičica kopra

### Barbecue umak:

2-3 kašike kupovnog barbecue sosa

### Koktel umak:

2 kašike kečapa  
1 kašičica senfa  
1 kašičica meda

### Ajvar umak:

1 kašičica ajvara

### Curry-Mango umak:

100 g manga (smrznutog ili svježeg)  
1 kašičica bijelog luka u prahu  
1 kašičica kari začina  
1 kašičica sirćeta  
1 kašičica meda

### Priprema:

Pomiješajte sastojke za osnovni recept i podijelite na 2 dijela. Na primjer, u jedan dodate sastojke za umak od bijelog luka i vlasca, a u drugi sastojke za umak od meda i senfa. Dakle, uvijek vam je potreban 1 osnovni recept da napravite 2 umaka. Umake je najbolje čuvati u frižideru nekoliko sati prije nego što vam zatrebaju. Tako će se dobro ohladiti i razviti aromu.

**Savjet:** Ako volite ljuto, možete dodati čili pahuljice ili čili sos. Umake uvijek držite u hermetički zatvorenim posudama. U frižideru tako mogu izdržati i 3-5 dana, bez da se pokvare.

