

## Dipping Sauce for Cooked Artichokes

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 4 servings **Total Time:** 5 minutes

### **Ingredients:**

¼ cup mayonnaise  
¼ cup Greek yogurt  
1 tablespoon lemon juice  
1 teaspoon Dijon mustard  
1 garlic clove, minced  
Black pepper  
Chives, for garnish



1. In a small bowl, mix together all of the ingredients and top with black pepper and chives.
2. Serve with steamed or roasted artichokes.



*Adapted from: [loveandlemons.com](https://loveandlemons.com)  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664*

## **Salsa para mojar las alcachofas cocidas**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 4 porciones **Tiempo total:** 5 minutos

### **Ingredientes:**

¼ de taza de mayonesa  
¼ de taza de yogur griego  
1 cucharada de zumo de limón  
1 cucharadita de mostaza de Dijon  
1 diente de ajo picado  
Pimienta negra  
Cebollino, para decorar



1. En un cuenco pequeño, mezclar todos los ingredientes y cubrir con pimienta negra y cebollino.
2. Servir con alcachofas al vapor o asadas.



*Adaptado de: [loveandlemons.com](http://loveandlemons.com)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664*