

Salmon Dip

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 8 servings **Total Time:** 8 minutes

Ingredients:

15 ounces of canned salmon
2–3 tablespoons fresh dill, chopped
2 oz. cream cheese at room temperature
1/4 cup mayonnaise
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon black pepper
2 tablespoons lemon juice
1 teaspoon lemon zest



1. Add the salmon, cream cheese, mayonnaise, dill, salt and pepper, lemon juice and zest.
2. Stir to combine then cover with plastic wrap and chill until ready to serve.
3. Serve with crackers, bread, and/or Vegetables (carrot sticks, cucumbers, bell peppers slices).



Adapted from: mantitlement.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Salmon Dip

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 8 servings **Total Time:** 8 minutes

Ingredients:

15 ounces of canned salmon
2–3 tablespoons fresh dill, chopped
2 oz. cream cheese at room temperature
1/4 cup mayonnaise
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon black pepper
2 tablespoons lemon juice
1 teaspoon lemon zest



1. Add the salmon, cream cheese, mayonnaise, dill, salt and pepper, lemon juice and zest.
2. Stir to combine then cover with plastic wrap and chill until ready to serve.
3. Serve with crackers, bread, and/or Vegetables (carrot sticks, cucumbers, bell peppers slices).



Adapted from: mantitlement.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Salsa de Salmón

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 8 porciones **Tiempo total:** 8 minutos

Ingredientes:

15 onzas de salmón en conserva
2-3 cucharadas de eneldo fresco picado
2 onzas de queso crema a temperatura ambiente
1/4 de taza de mayonesa
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negra
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharadita de ralladura de limón



1. Añadir el salmón, el queso crema, la mayonesa, el eneldo, la sal y la pimienta, el zumo y la ralladura de limón.
2. Revuelva para combinar y luego cubra con una envoltura de plástico y enfríe hasta que esté listo para servir.
3. Servir con galletas saladas, pan y/o verduras (palitos de zanahoria, pepinos, rodajas de pimiento).



Adaptado de: mantitlement.com
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Salsa de Salmón

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 8 porciones **Tiempo total:** 8 minutos

Ingredientes:

15 onzas de salmón en conserva
2-3 cucharadas de eneldo fresco picado
2 onzas de queso crema a temperatura ambiente
1/4 de taza de mayonesa
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negra
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharadita de ralladura de limón



1. Añadir el salmón, el queso crema, la mayonesa, el eneldo, la sal y la pimienta, el zumo y la ralladura de limón.
2. Revuelva para combinar y luego cubra con una envoltura de plástico y enfríe hasta que esté listo para servir.
3. Servir con galletas saladas, pan y/o verduras (palitos de zanahoria, pepinos, rodajas de pimiento).



Adaptado de: mantitlement.com
Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664