

RANCH DIPPERS



Ingredients:

- Vegetables (bell peppers, carrots, jicama, etc.)
- GOE Ranch dressing:
 - 1 cup sour cream or yogurt
 - 1 tsp dried parsley
 - ½ tsp dried dill
 - ½ tsp dried chives
 - ¼ tsp garlic powder
 - ¼ tsp onion powder
 - Lemon juice to taste
 - Salt to taste
 - Pepper to taste

Tools:

- Small bowl
- Plate
- Spoon
- Cutting board
- Knife
- Measuring utensils

Directions

1. Wash your vegetables with water and dry.
2. Cut the vegetables into desired sizes (coins, sticks, etc.)
3. Place vegetables aside on a plate or tray.
4. In a small bowl, add the ranch ingredients and stir together.
5. Serve and enjoy!



SCAN ME

RANCH DIPPERS



Ingredientes:

- Verduras (pimientos, zanahorias, jícama, etc.)
- Aderezo Ranch GOE:
 - 1 taza de crema agria o yogur
 - 1 cucharadita de perejil seco
 - ½ cucharadita de eneldo seco
 - ½ cucharadita de cebollino seco
 - ¼ cucharadita de ajo en polvo
 - ¼ cucharadita de cebolla en polvo
 - Jugo de ½ limón
 - Sal al gusto
 - Pimienta al gusto

Herramientas:

- Cuenco pequeño
- Lámina
- Cuchara
- Tabla de cortar
- Cuchillo
- Utensilios de medición

Instrucciones

1. Lave las verduras con agua y séquelas.
2. Corta las verduras en tamaños deseados (monedas, palitos, etc.)
3. Coloque las verduras a un lado en un plato o bandeja.
4. En un tazón pequeño, agregue los ingredientes del rancho y revuelva todos los ingredientes.
5. ¡Sirve y disfruta!



SCAN ME