



Dip & dressinger



Appelsindressing

1 dl fløde
saft fra 1 appelsin og
2 tsk sukker piskes sammen til en jævn sauce, der hældes over fx
fintsnittet kinakål umiddelbart før servering. Der kan tilsættes
evt. 1 spsk limesaft efter behag.

Baba ganoush

½-1 aubergine (kommer an på størrelsen) skæres i kvarte og drysses med
1 tsk salt - efter 15 minutter skylles de under den kolde hane og duppes tørre.
1 løg skæres i halve. Begge dele
bages i en 200° C varm ovn i 20 minutter, afkøler, befries for skræl,
skæres i stykker og kommes i en foodprocessor. Der tilsættes

1-2 fed knust hvidløg
1 spsk tahin
1 tsk olivenolie
½ tsk salt
½ tsk st. kommen
½ spsk hakket persille
eller frisk koriander
⅓ tsk chili
1 spsk citronsaft
3 spsk appelsinsaft
evt. lidt vand

fx ristet pitabrød
eller flüte

og
- og det hele blendes sammen til en ensartet blanding, der smages til
og serveres som dip til
klippet i små trekanter,
efter behag.
Dippen kan holde sig i tre-fem dage i køleskab, men kan også fryses.

Variation: Tilsæt yoghurt

Dressing eller dip

1 fed hvidløg
½ bundt purløg
1 dl græsk yoghurt
2 tsk hvidvinseddike
½ tsk salt
1 drys peber

knuses,
klippes fint – og begge dele røres sammen med

og
- og kan bruges som dressing til fx salat, bagt kartoffel eller som dip til
grøntsagsstænger m.m.

Hvidløgsdressing til salat

3 spsk hvidvinseddike
1 dl olie og
1 tsk salt samt lidt
peber piskes sammen.
1 fed hvidløg knuses og røres i.



Mayonnaise

2 æggeblommer
1 tsk dijonsennep,
2 dråber citronsaft
eller limesaft
2¼-2½ dl rapsolie
7-8 dråber
worchestershire sauce
(urte-)salt
peber

piskes seje i en skål sammen med
og

piskes i.
hældes i en tynd stråle i skålen under kraftig piskning.

tilsættes, og der smages til med
og
efter behag.

Denne portion giver cirka 240 g mayonnaise.



Variation: udskift citrussaften med lidt hvidvinseddike eller æbleeddike.

**Se også om barbecue-marinader
på siden *Grillet mad*.**

Pesto

½ limefrugt presses.
1 fed hvidløg presses.
25 g Parmesan eller Pecorino rives.
25 g nødder* eller mandler og
20 g krydderurter* blendes sammen.
¾ dl olivenolie samt limesaft, hvidløg, ost og
⅛-¼ tsk salt tilsættes – det hele blendes sammen, smages til og
serveres til kød, kartofler, pasta, pizza, på ristet brød m.m.



*Traditionel pesto: pinjekerner, 20 g basilikum.

*Løvtikkepesto: hasselnødder, 10 g persille, 10 g løvtikke.

*Pesto fantasi: pecannød, valnød, cashewnød – koriander, merian, timian, mynte, rucolasalat - og så fremdeles. Der er masser af muligheder!

Salsa

2 løg pilles og hakkes fint eller groft - alt efter hvor *chunky* man ønsker salsaen.
2 peberfrugter renses og skæres i tern.
6-12 chilipebere hakkes fint.

400 g hakkede tomater

½ dl hvidvinseddike

1 tsk salt

½-1 tsk st. ingefær og

sødemiddel [50-75 g]

efter behag kommes i en gryde sammen med løg, peberfrugt og chili. Blandingen bringes i kog under omrøring ved høj varme og koges derefter ved lav varme under låg i 20-25 minutter.

Salsaen smages til - og hældes straks på skoldede glas, og tætsluttende låg sættes på. Salsaen kan nu holde sig et par uger i køleskab.

Salsaen kan dog også portionsfryses, så man kan tage den op, lige når man har brug for den. Den kan holde sig i månedsvis, inden den begynder at miste smag.

Syrlig dressing (vinaigrette)

1 spsk sennep

og

3 spsk hvidvinseddike

piskes sammen.

1 dl olie

hældes langsomt i under kraftig piskning, indtil dressingens tykner.

Der smages til med

salt

peber

og

limesaft

efter behag.

Thousand island dressing

20 g løg

rives fint og røres sammen med

60 g græsk yoghurt

20 g mayonnaise

30 g ketchup

sødemiddel [10 g]

og

¼ tsk salt

- og bruges fx til burgere.



Tzatziki

4 dl græsk yoghurt

hældes i et kaffefilter placeret i en si over en skål og sættes i køleskab i mindst 2 timer, mens vollen løber fra.

½ agurk

rives eller skæres i papirtynde skiver og lægges i lag i en si.

¼ tsk salt

drysses mellem lagene, og sien placeres over en skål, som sættes i køleskab mens vandet løber fra.

2 hvidløg

knuses, og det hele røres sammen, smages til med

salt

og opbevares i køleskab indtil servering.

Urtehave-dressing

2 spsk hakket persille

2 spsk klippet purløg

2 spsk klippet karse

2½ dl græsk yoghurt

salt

peber

og

røres i

og trækker mindst en halv time.

Dressingens smages til med

og

før servering som tilbehør til blandet grøn salat eller fx bagt kartoffel.

