



Ranch dressing

4 personer



Ingredienser

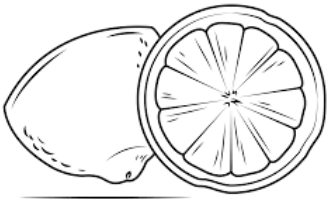
- 2 1/2 dl creme fraiche 18 %
- 1/2 dl god mayonnaise
- 1/4 tsk. løg pulver
- 1/4 tsk. hvidløgpulver
- 2 spsk. finthakkede purløg
- 1 spsk. finthakket persille
- 1 spsk. friskpresset citrønsaft
- Salt og peber



Sådan gør du

1. Rør creme fraiche og mayonnaise sammen med friskhakkede urter og krydderier.
2. Tilsæt citrønsaft og smag til med salt og peber.
3. Opbevar dressingen på køl til den skal serveres, og lad den gerne trække et par timer.

Kan holde sig et par dage på køl i en lukket beholder.





Thousand Island dressing



Ingredienser

- 2 spsk. mayonnaise (gerne hjemmelavet)
- 2 spsk. creme fraiche 18 % (9 % bør også kunne gå an)
- 2 tsk. tomatpuré
- 1/2 rød peberfrugt
- 1 mellemstor syltet drueagurk (6-8 cornichoner kan også bruges)
- 1 knivspids cayennepeber
- 1 tsk. sukker
- 1 spsk. citronsaft (fra en frisk citron)
- 1 spsk. syltelage (fra drueagurkerne)
- Evt. lidt salt



Sådan gør du

Thousand Island dressing - den lidt grove version

1. Start med at halvere din peberfrugt og skær den ud i 2-3 store stykker.
2. Læg disse stykker på en middelvarm pande med skindsiden nedad. Lad dem ligge og stege til skindsiden bliver sort. Tag derefter peberfrugten af panden og lad den køle lidt ned.
3. Når peberfrugten er kølet lidt ned piller du skindet af og skærer den i små tern.
4. Skær ligeledes din syltede drueagurk i små tern.
5. Rør creme fraiche, mayonnaise, tomatpuré, citronsaft, sukker og syltelage sammen. Tilsæt drueagurk og peberfrugt og smag det til med lidt ekstra citronsaft og sukker, hvis du finder det nødvendigt.

Sæt din Thousand Island dressing på køl til den skal bruges.

Thousand Island dressing - den glatte version

1. Gør som i opskriften ovenover med din peberfrugt.
2. Når skrællen er pillet af den hældes peberfrugt + de resterende ingredienser i en kande og blendes sammen med en stavblender.
3. Smag til med ekstra citronsaft og sukker, hvis du ønsker det.

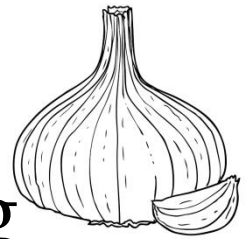
Sæt på køl i en lukket beholder, til dressingens skal bruges.

Kan holde sig et par dage på køl i en lukket beholder.





Aioli med bagte hvidløg



3-4 Enkeltfeds hvidløg
Stanniol
5 dl olie
2 pasteuriserede æggeblommer
1 tsk. lys eddike
1 tsk. Dijon sennep
salt
peber

Sådan gør du:

1. Pil hvidløgene og smør dem med en smule olie, pak dem i stanniol og bag dem i ovnen ved 180°C i ca. 45 minutter, de skal være let gyldne og bløde.
2. Tag æggeblommer og olie frem, og lad det blive stuetemperatur.
3. Lad hvidløgene køle en smule ned, og mos dem med en gaffel, sammen med lidt salt.
4. Pisk/blend æggeblommer og eddike indtil det er cremet, og kom sennep i.
5. Tilsæt olie langsomt, mens der piskes, indtil det når den ønskede konsistens.

Tip:

Hvis du har svært ved, at få det til at hænge sammen, så put skålen i et vandbad, med lunken vand når du pisker det.

