

# DRESSINGER

TIL: 1 KLASSE  
TID: 10-20 MIN.



## OLIE/EDDIKE-DRESSING

### DET SKAL DU BRUGE

6 spsk. olivenolie  
2 spsk. eddike ( f.eks. æble, hvidvins, balsamico) eller citronsaft  
1 tsk. sennep  
1 tsk. honning eller sukker  
Salt og peber

### SÅDAN GØR DU

1. Bland ingredienserne i en meljævner og ryst. Eller bland ingredienser i lille røreskål og pisk til dressingen samler sig. Smag dressingen til.

### TIPS OG TRICKS

- Passer godt til næsten alle salater.
- Pak 2 fed hvidløg ind i lidt bagepapir og bag 20 min. i ovnen ved 200 grader og blend hvidløget i dressingen.

## CREME FRAICHE-DRESSING

### DET SKAL DU BRUGE

3 dl creme fraiche  
2 store håndfulde, svarende til ca. 3 dl friske krydderurter (f.eks. basilikum, persille, dild, strandkål)  
½ tsk. honning/sukker  
Salt og peber

### SÅDAN GØR DU

1. Kom creme fraiche i en passende skål.
2. Skyl dine krydderurter grundigt og tør dem. Hak dem fint.
3. Kom krydderurter og honning/sukker op i skålen og rør forsigtigt rundt.
4. Smag til med salt og peber.

### TIPS OG TRICKS

- Du kan også bruge tørrede krydderier såsom timian, paprika, oregano og chiliflager.
- Du kan også tilsætte lidt finthakket hvidløg eller chili.

## ASIATISK-INSPIRERET DRESSING

### DET SKAL DU BRUGE

3 spsk. soja  
3 tsk. fiskesauce  
3 spsk. limesaft  
1 tsk. honning/sukker  
½ fed hvidløg

### SÅDAN GØR DU

1. Riv hvidløget.
2. Kom alle ingredienser i en skål og rør sammen.
3. Smag dressingen til.

### TIPS OG TRICKS

- Det smager rigtig lækkert hvis du tilsætter 2 spsk sesam.
- Tilsæt lidt finthakket chili hvis du ønsker din dressing lidt stærk.