

LAV DRESSINGER DER SMAGER

Inspiration til 6 klassiske dressinger

- Forestil dig resultatet af den færdige salat, inden du går i gang. Hvordan skal den smage? Og hvordan skal den bruges? Er det en let ret som tilbehør, eller er den et selvstændigt, fyldigt måltid?
- Lad din dressing være lidt for intens i smagen. Husk, den skal klæde grøntsagerne på.
- Lav en let dressing til lette salater, og tunge dressinger til vinterens salater og rodfrugter.
- Jo flere grove og kulhydrat- og proteinrige ingredienser, des mere kant og skarphed i dressingen.
- Brug et salatblad som tilsmagnings-ske. Så ved du, hvordan dressingen smager sammen med salaten.
- Smag og tilføj de grundsmage, der mangler eller er for svage. Det intensiverer også de øvrige smage.
- Mangler du en ingrediens? Vurdér råvarens smag og aroma, og find en i dit køkkenskab, som matcher.

SENNEPS-VINAIGRETTE



MORMOR-DRESSING



ASIATISK SESAMDRESSING



THOUSAND ISLAND



URTEPESTO



TAHINDRESSING



HVIS DRESSINGEN IKKE SMAGER...

Kend de 5 grundsmage, hvor de findes og deres indbyrdes samspil.

Tjek ingredienslisten og se, om alle grundsmagene er i dressingen og salaten.

Vurdér om én eller flere grundsmage skal justeres op eller ned.

Ofte er problemet, at smagen af umami er for svag. Det kan være sværere at håndtere end behovet for surt, sødt eller salt. Find inspiration i idékataloget, og smag dressingen til.

Peber eller en krydderurt kan også tit hjælpe.



SMAG for LIVET

ABSALON
PROFESSIONSHØJSKOLEN
ABSALON

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv