

Dresszinge

Amerikai dresszing

200 gr vöröshagyma
2 csomó
metélőhagyma
3 dl olíva olaj
5 dl borecet
frissen őrölt fehér bors
só

Keverő edénybe tesszük a lereszelt vöröshagymát, az apróra vágott metélőhagymát, és fehérborssal, sóval fűszerezzük, olívaolajjal, hígított borecettel az egészet elkeverjük. Az elkészített öntetet hűtőbe tesszük, és pár óra múlva használjuk

Francia dresszing 1.

5 dl étolaj
4 db tojás
½ csomag
metélőhagyma
½ csomó petrezselyem
zöldje
0,5 dl Worcester
30 gr mustár
3 dl borecet
frissen őrölt fehér bors
só

A bor ecethez hozzáadunk sót, mustárt, őrölt fehér borsot, finomra vágott metélőhagymát, zöldpetrezselymet, majd Worcester-mártással ízesítjük. Jól elkeverve lehűtjük. Az elkészített öntetet pár órára hűtőbe tesszük, hogy jó összeérjen. A megmosott, leveleire szedett (vagy széles metélőre vágott) és lecsurgatott fejes, endívia-, madár- stb. salátát tálalás előtt megforgatjuk az öntetben, majd előhűtött üveg- vagy porcelántálakra tálalva, az olajjal meglocsoljuk, keményre főtt, reszelt tojássárgájával megszórjuk, csíkokra vágott tojásfehérjével díszítjük.

Francia dresszing 2.

6 dl olívaolaj
4 db tojás
½ csomó tárkonylevél
½ csomó
metélőhagyma
½ csomó petrezselyem
zöldje
30 gr mustár
3 dl borecet
frissen őrölt fehér bors
só

Keverőedényben a metélőhagyma és a keményre főtt tojások kivételével a többi anyagot egyenletesre elkeverjük, és hűtőbe téve az ízeket hagyjuk összeérni. A keményre főtt tojást – külön a sárgáját, külön a fehérjét – lereszeljük, majd a metélőhagymát finomra vágva, tálaláskor együtt szórjuk a zöldsalátára.

Francia dresszing 3.

2 dl olívaolaj
3 dl borecet
3 dl majonézmártás
60 gr torma

Keverőedényben az összes anyagot egyenletesre elkeverjük, és hűtőbe téve az ízeket hagyjuk összeérni.

frissen őrölt fehér bors
só

Francia dresszing 4.

7 dl tejföl
4 db tojás
60 gr mustár
3 db citrom
30 gr capri bogyó
60 gr szardella
frissen őrölt cayenne
bors
só

A tejfölt keverőedénybe tesszük, hozzáadjuk a szűrt citromlevet, cayenne borsot, a kapribogyót, a mustárt, megsózzuk, összekeverjük, majd hűtőbe téve az ízeket hagyjuk összeérni. A keményre főtt tojásokat kockára, szardellát apró darabokra vágjuk, összekeverjük, és tálaláskor szórjuk a zöldsalátákra.

Francia dresszing 5.

6 dl étolaj
3 dl borecet
1 dl Worcester-mártás
20 gr mustár
½ csomó petrezselyem
zöldje
2 gerezd fokhagyma
frissen őrölt fehér bors
só

A petrezselyem zöldjét apróra vágjuk és a fokhagyma kivételével keverőedényben mindent összekeverünk, megsózzuk, majd hűtőbe téve az ízeket hagyjuk összeérni. A tálalás előtt a tálalóedényzet falát fokhagymával bedörzsöljük, s a dresszinget közvetlenül a fogyasztás előtt keverjük össze a zöldsalátákkal.

Olasz dresszing

300 gr sűrített
paradicsom
100 gr olajbogyó
1 dl borecet
2 dl olívaolaj
60 gr ajóka gyűrű
6 db tojás
½ csomó petrezselyem
zöldje
50 gr kapribogyó
3 db citrom
só

A sűrített paradicsomot keverőtálba tesszük, a főtt tojást hozzáreszeljük. Az ajóka gyűrűt, a kapribogyót finomra összevágjuk, az olajbogyót vékony karikára szeleteljük. Az így összeállított anyaghoz adjuk a szűrt citromlevet, az olívaolajat, a borecetet, a sót és megfelelő mennyiségű vízzel összekeverjük. Felhasználásig hűtőbe téve az ízeket hagyjuk összeérni.

Spanyol dresszing

100 gr vöröshagyma
4 dl borecet
3 dl olívaolaj
2 gerezd fokhagyma
3 db citrom
frissen őrölt fehér bors
só

A vöröshagymát, fokhagymát megtisztítjuk, mindkettőt torma reszelőn lereszeljük. A keverőedényben előkészített borecethez, olívaolajhoz, fehérborshoz, reszelt citromhéjához és a szűrt citromléhez hozzáadjuk a kétféle hagymát és a megfelelő mennyiségű vizet. Jól eldolgozzuk és hűtőbe

teszük. Salátákhoz és különféle főtt tengeri halakhoz adjuk.

Tejfölös dresszing

8 dl tejföl	A tejfölt keverőedényben a szűrt citromlével, fehérborssal, sóval, porcukorral összekeverjük, majd hűtőbe téve az ízeket hagyjuk összeérni.
2 db citrom	
50 gr porcukor	
frissen őrölt fehér bors	
só	

Tejszínes dresszing (Châtalaine)

6 dl habtejszín	A tejszín kivételével keverőedényben mindent összekeverünk, majd a habbá vert tejszínt a már elkészített, ízesített majonéz mártásba keverjük.
300 gr majonéz	
50 gr mustár	
1 db citrom	
frissen őrölt fehér bors	
só	

Tormás dresszing

80 gr torma	A majonézt keverőedénybe tesszük, hozzáadjuk a habtejszínt, megsózzuk, szűrt citromlével, cayenne borssal, fehér borssal ízesítjük. Végül hozzáadjuk a reszelt tormát. Porcelán tégelybe téve, hűtőszekrényben tároljuk. Ha besűrűsödne tejjel hígíthatjuk.
400 gr majonéz	
2 dl habtejszín	
5 db citrom	
cayenne bors	
frissen őrölt fehér bors	
só	