

Oppskrift

# Dressing for success! 8 dressinger som setter spiss på salaten



1

Gulrot- og appelsindressing



Skrell gulrot og kok i olje under lokk til gulroten er helt mør.

Hell av halvparten av oljen og kjør resten med gulroten i en blender, til puré.

Bland inn innkokt appelsinjuice og smak til med salt og eventuelt litt sitron.

## Peanøttddressing



Ha peanøttsmør, limejuice, sesamolje, fish sauce, soyasaus, riseddik, sriracha, honning og koriander i en liten blender og kjør til en kremet saus. Smak eventuelt til med salt.

Kjør salaten i slynge og legg den opp etter ønske. Fordel skiver av svin indrefilet og drypp over noe an dressingen. Dryss over litt ekstra koriander og server resten av sausen ved siden av.

3

### Spicy urte-ranchdressing



Ha lettrømme, majones, melk, hvitløk, urter, chili og sitron i en liten blender og kjør til en jevn, grønn saus. Smak til med salt og pepper.

4

## Sitrusdressing



Ha juice, olje, sennep, honning, eddik og en klype salt og litt pepper i et glass og rist til væsken emulgerer.

5

## Tahinidressing



Ha tahini, sitronsaft, hvitløk, olje, yoghurt, pecorino, salt, kajennepepper og litt av vannet i en liten blender og kjør til er jevn krem. Tilsett mer vann til ønsket konsistens.

**6**

**Asiatisk vinaigrette**



Bland eddik, soya, finrevet ingefær, sesamolje og honning i en liten bolle.

Rist sesamfrø i en tørr, varm panne, til gylne. Dryss på toppen av vinaigretten.

7

**Rosa gudinne-dressing**





Kjør kokt rødbete, hvite bønner, hvitløk, honning og olje til puré i en blender. Smak til med sitronzest, juice, salt og pepper. Kjør til helt glatt.

Tilsett juice og finrevet skall fra sitronen.

## Bærvinaigrette



Legg bær i en blanding av eddik, honning og olje og la stå over natten på kjøkkenbenken. Rør godt sammen.

## Ingredienser

## Gulrot- og appelsindressing

Gulrot	200 g
Nøytral olje	2 dl
Vann	
Nedkokt appelsinjuice	1 dl
Salt	
Sitron	

## Peanøtt dressing

Kremet peanøttsmør	1 dl
Limejuice	0,5 dl
Sesamolje	1 ts
Fish sauce	0,25 ts
Soyasaus	2 ss
Riseddik	2 ss
Sriracha	2 ss
Honning	2 ss
Koriander, finhakket	2 ss
Flaksalt	1 ts

## Spicy urte-ranchdressing

Lettrømme	4 ss
-----------	------

**Gulrot- og appelsindressing**

**Peanøtt dressing**

**Spicy urte-ranchdressing**

**Sitrusdressing**

**Tahinidressing**

**Asiatisk vinaigrette**

**Rosa gudinne-dressing**

**Bærvinaigrette**

Majones	4 ss
Melk	4 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Persille, finhakket	1 ss (toppet)
Gressløk, finhakket	1 ss (toppet)
Oregano, finhakket	1 ss
Grønn chili, finhakket	1 ss
Sitronsaft	1 ss
Salt og pepper	

**Sitrusdressing**

Ferskpresset appelsinjuice	1 dl
Olivenolje	0,5 dl
Dijonsennep	1 ss
Honning	1 ss

Gulrot- og appelsindressing

Peanøttedressing

Spicy urte-ranchdressing

Sitrusdressing

Tahinidressing

Asiatisk vinaigrette

Rosa gudinne-dressing

Bærvinaigrette

Sitrusdressing

Tahinidressing

Asiatisk vinaigrette

Rosa gudinne-dressing

Bærvinaigrette

Eplesidereddik

1 ss

Salt og pepper

**Tahinidressing**

Tahini

0,5 dl

Sitronsaft

0,5 dl

Hvitløksfedd

1 stk

Olivenolje

3 ss

Yoghurt naturell

1 ss

Pecorino Romano eller parmesan

2 ss

Flaksalt

0,5 ts

Kajennepepper

0,25 ts

Gulrot- og appelsindressing

Peanøttedressing

Spicy urte-ranchdressing

Sitrusdressing

Tahinidressing

Asiatisk vinaigrette

Rosa gudinne-dressing

Bærvinaigrette

Sitrusdressing

Tahinidressing

Asiatisk vinaigrette

Rosa gudinne-dressing

Bærvinaigrette

Tahinidressing

Asiatisk vinaigrette

Rosa gudinne-dressing

Bærvinaigrette

Kaldt vann

0,5 dl

Asiatisk vinaigrette

Riseddik

2 ss

Soyasaus

1 ss

Ingefær, finrevet

1 ts

Sesamolje

1 ts

Honning eller tamarind

1 ts

Sesamfrø, ristet

4 ss

Rosa gudinne-dressing

Kokte rødbeter	40 g
Hvite bønner	250 g
Sitron, saft og zest	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Honning	1 ts
Olivenolje	3 ss
Salt	2 ts
Nykvernet pepper	

#### **Bærvinaigrette**

Rips	10 stk
Bringebær	5 stk
Eplesidereddik	1 ss
Honning	1 ts
Olivenolje	1 dl
Flaksalt	0,25 ts