

UTVALT AV WERNERS GOURMETSERVICE



Vinägrett & dressing

ENKELT OCH GOTT TILL SALLADEN





CHARDONNAYDRESSING

- 1/2 dl Chardonnayvinäger
- 1/2 tsk salt
- 3/4 dl olivolja
- 2 tsk schalottenlök
- 3 krm dragonblad i vinäger
- Salt och vitpeppar

Lös saltet i vinägern. Tillsätt olivolja, schalottenlök och dragonblad.
Salta och peppra efter behag.

KRÄMIG CHAMPAGNEVINÄGRETT

- 4 tsk Champagnevinäger
- 1/2 dl olivolja
- 1 dl rapsolja
- 1 äggula
- 1 1/2 tsk Dijonsenap
- Salt och vitpeppar

Vispa äggula, olja och senap till en krämig konsistens. Tillsätt vinäger, salt och peppar.



UTVALT AV WERNERS GOURMETSERVICE



Bearnaise

ENKELT OCH GOTT





BEARNAISESÅS

200 g smör
3 äggulor
1 msk dragonblad i lag (estragon)
1 msk vatten
1 msk bladpersilja
Flingsalt och nymalen vitpeppar



Smält smör i en kastrull. Skumma avlagringarna från ytan så att smöret blir klart. Vispa samman äggulorna med dragonblad och vatten med lite salt och vitpeppar i en tjockbottnad kastrull. Sätt på svag värme och vispa kontinuerligt tills blandningen är så tjock att den inte omedelbart går samman om du drar ett spår i botten på kastrullen. Tag från plattan och vispa i det skirade smöret, först mycket långsamt och droppvis, sedan snabbare. Undvik att vispa ner bottensatsen från smöret. Tillsätt finhackad bladpersilja och smaka ev. av med salt, peppar och dragonblad.

BEARNAISESÅS - GJORD PÅ CRÈME FRAICHE

2 dl crème fraiche
1 msk hackade dragonblad i lag (estragon)
1 msk dragonvinäger
(går bra med vinäger från burken)
1 tsk dijonsenap
Salt och vitpeppar

Blanda samman alla ingredienser
och smaka av med salt och peppar.

