Cæsardressing (uten ansjos)



Ingredienser

♥ 2 eggeplommer
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 0,5 sitron, presset saft
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 2 dl rapsolje (eller annen nøytral olje)
♥ 40 g finrevet parmesan
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha eggeplommer, dijonsennep, sitronsaft og knust hvitløksfedd i en smal og høy beholder (beregnet til stavmikser). Kjør dette raskt sammen med stavmikser.

Hell så i litt og litt av oljen mens du kjører i vei med stavmikseren hele tiden. Ta noen pauser med oljen, og la stavmikseren kjøre litt ekstra mellom hver gang du heller i oljen. Det er viktig at oljen innarbeides gradvis inn på denne måten, ellers kan blandingen skille seg. Etter hvert vil du se at det danner seg en tykk, lysegul majones.

Ha majonesen over i en skål. Tilsett finrevet parmesan. Smak til med eventuelt litt mer salt, pepper og sitronsaft. Juster tykkelsen på dressingen med litt varmt vann dersom du synes den er for tykk.

Tips

♥ Jeg bruker ferdigkjøpt, revet parmesan slik at osten blir skikkelig finkornet og ikke merkes i dressingen.

♥ Jeg pleier å lage Cæsardressingen uten ansjos. Dersom du har lyst til å lage dressingen med ansjos, kan du mose 2 ansjosfilet med stavmikseren sammen med eggeplommer, dijonsennep, sitronsaft og knust hvitløksfedd – altså før du tilsetter oljen.

♥ Smak gjerne til Cæsardressingen med ca. 1 ts Workestershiresaus.

♥ Rør 1 spiseskje varmt vann i dressingen dersom du synes at den er for tykk.

♥ Cæsardressingen kan oppbevares i kjøleskapet i noen dager. Dekk til skålen med plastfolie så det ikke danner seg skorpe på overflaten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/caesardressing-uten-ansjos