

Salat- dressingur – ein vegleiðing:

Soleiðis gert tú ein góðan salatdressing, sum kann fáa ALT – ja, sjálvst rivnar gularøtur – at smakka himmalskt. Hevur tú altíð ein góðan dressing í kuldaskápinum, so er skjótt til tað næsta góða salatið.

1. **FEITT:** Jú, tað ber sjálvsagt til at gera dressing uttan feitt; men tað er so at siga ógjørligt at gera góðan dressing uttan feitt. Eg brúki oftast: olju, nøtir, nøtusmør ella róma (sunnudag ;)).
2. **SALT:** Salt skal til fyri at fáa dressingin at smakka. Oftast brúki eg vanligt salt, men av og á brúki eg soya ella miso – tað gevur ein øðrvísi, men góðan, smakk.
3. **SÚRT:** Dressingur skal ikki vera (ov) súrur, men eitt sindur av súrum skal til fyri at víga upp ímóti tí feita og tí søta. Eg brúki oftast sitrón, súrar appelsinir, balsamico edikk ella súrepla edikk.
4. **SØTT:** Flestu okkara elska søtt, og hitt søta kann fá næstan alt at smakka betur. Nøtur eru ofta søtar í sær sjálvum, serliga mandlur og cashew-nøtir, so tá er ikki neyðugt at koyra nakað annað søtt í dressingin. Tað søta eg oftast brúki er: søtar nøtir, turkað frukt, sukur ella hunangur.
5. **SMAKKURIN:** Gloym ikki smakkin. Oftast kemur hann av sær sjálvum gjøgnum tað feita, tað salta, tað súra og tað søta, men av og á er lekkurt at koyr onkran eyka smakk í. Eg brúki oftast: Kryddurtir, sitruskal, hvítleik, ingifer, turkað kryddarí, fryst ber ella sólturkaðar tomatir.

Hatta var vegleiðingin, so nú er bara at fara í gongd. Undir myndunum her á síðuni eru uppskriftir uppá tey trý sløgin av dressingi eg havi gjørt til kuldaskápið hesa vikuna.



Lova børninum at vera við at gera mat – strævið men stuttligt! At rista dressingin, tá ið hann ER komin í ílatið er akkurát tilpass ósvansut ! ;)