SÅS

Thousand Island Dressing

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner:

15

Thousand Island, den ljuvliga dressingen med stark retrokänsla får inte glömmas bort! Nu när våren är här smakar den förträffligt till fräscha grönsaker och sallader eller perfekt till ägg, fisk och skaldjur men även till kyckling. Det är lätt att sätta sin egen prägel på såsen med våra tips.

Grunden av såsen är majonnäs och en tydlig smak från tomat genom att blanda i chilisauce, ketchup eller tomatpuré. Syran kan komma från citronsaft eller vinäger. Oftast har man i ett finhack av röd paprika och ibland även hårdkokt ägg. Man kan hacka i gul lök, rödlök eller gräslök om man gillar löksmak. Lite extra piff på såsen kan man få av några stänk hot sauce, worcestershiresås eller en klick senap. Vill man inte ha dressingen så fet kan en del av majonnäsen ersättas av t ex gräddfil.
Om man blandar i något picklat, t ex hackad inlagd gurka (ev Bostongurka) blir det en klassisk dressing till hamburgaren.
Bara att sätta igång och leka med smakerna tills man hittar sin favorit!

INGREDIENSER

2 dl majonnäs (gärna hemgjord)
0.5 dl chilisås typ heinz

1 tsk vitvins- el dragonvinäger, ca
1 st liten röd paprika
1 tsk paprikapulver, söt ej stark
salt & peppar
1.5 msk fint skuren gräslök, ca

GÖR SÅ HÄR

1. Gör helst din egen majonnäs.
Mixa chilisås, vinäger och finhackad paprika lätt (inte helt slät). Vill du inte ha paprikan mixad är det bara att finhacka den. Blanda detta med majonnäsen. Smaka av med paprikapulver, vinäger, salt och peppar. Vänd ner fint skurna gräslöken.