



Dressing salată stil Sylter

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **15 min**

Timp total **48h**

Dimensiunea porției **2 borcane cu șurub de top**

Ingredient

- 1 Ceapă eșalotă, înjumătățită sau 50 g ceapă, înjumătățită
- 2 linguriță de sare
- 60 g zahăr
- ¼ linguriță de piper
- 60 de exemplu oțet, de exemplu oțet de vin sau oțet balsamic alb
- 400 g Apă
- 20 g Amidon din cartofi
- 250 de exemplu ulei neutru, de exemplu ulei de rapiță, ulei de sofrănel, ulei din germeni de porumb
- 1 ou

Pregătire

1. Puneți ceapa în vasul de amestecare, tăiați timp de **3 sec./viteza 5** și glisați în jos cu spatula.
2. Se adauga sare, zahar, piper si otet, se amesteca timp de **5 sec./pasul 3**, se transfera intr-un borcan cu surub si se lasa amestecul de sos pentru salate abrupt in frigider timp de 2 zile.
3. Se adaugă apă și amidon de cartofi în vasul de amestecare, se amestecă timp de **5 sec./viteză 4** și apoi se aduce la fierbere timp de **5 min./100°C/pasul 2**. Scoateți capacul vasului de amestecare și lăsați-l să se răcească timp de 1 oră.
4. Adăugați ulei, sos pentru salate și ou în vasul de amestecare pentru prepararea amidonului răcit și a apei și emulsificați timp de **45 sec./etapa 10**. Se serveste sos de salata cu salata verde sau salata mixta.

Elemente utile

Frigider, borcan cu capac

Sugestii & Sfaturi

- Această rețetă produce aproximativ 900 g de sos pentru salate. Depozitați resturile de sos pentru salate în frigider și consumați-le în 4-5 zile.
- Salata de cartofi, paste și orez are, de asemenea, un gust delicios cu acest dressing pentru salate.
- Pentru o variantă fără ouă, adăugați 1/2 linguriță gumă de roșcove la sos în pasul 4 în loc de ou. Deoarece guma de roșcove nu emulsifică, precum și oul, sosul finit se va separa în două faze după un anumit timp. Agitându-l pentru scurt timp, sosul devine din nou frumos omogen.
- **Matjes murate cu mere:** 1 măr, sferturi, 120 g ceapă, înjumătățite și 100 g gherkins în vasul de amestecare și se taie **3 sec./4.5 pas**. Adăugați 500 g sos de salată stil Sylt și se amestecă timp de **5 sec./pasul 2**. Se amestecă 6-8 fileuri duble matjes cu sosul de mere-ceapă și se lasă să abrupse peste noapte. Se servește cu cartofi prajiti sau cu sacou.

Sugestii & Sfaturi

Această rețetă produce aproximativ 900 g de sos pentru salate. Depozitați resturile de sos pentru salate în frigider și consumați-le în 4-5 zile.

Salata de cartofi, paste și orez are, de asemenea, un gust delicios cu acest dressing pentru salate.

Pentru o variantă fără ouă, adăugați 1/2 linguriță gumă de roșcove la sos în pasul 4 în loc de ou. Deoarece guma de roșcove nu emulsifică, precum și oul, sosul finit se va separa în două faze după un anumit timp. Agitându-l pentru scurt timp, sosul devine din nou frumos omogen.

Matjes murate cu mere: 1 măr, sferturi, 120 g ceapă, înjumătățite și 100 g gherkins în vasul de amestecare și se taie **3 sec./4.5 pas**. Adăugați 500 g sos de salată stil Sylt și se amestecă timp de **5 sec./pasul 2**. Se amestecă 6-8 fileuri duble matjes cu sosul de mere-ceapă și se lasă să abrupse peste noapte. Se servește cu cartofi prajiti sau cu sacou.