



Book en shelter

Til mange retter på tur, løfter det lige det hele, hvis man laver en asiatisk dipsauce.

Det er uhyr enkelt at lave, og kræver ikke at man har ret meget med.

Dipsaucer

275 g. sukker

3 dl vand

2 spsk riseddike eller vineddike

1 spsk salt.

Varm vand og sukker op og lad det koge i 4-5 minutter, til det bliver sirupsagtigt.

Tilsat eddike og salt.

Herefter kan du smage den til, som du ønsker det.

Chili og soya er to klassiske smage –

Chili koges op igen i 2 minutter og afkøles. Soya tilsættes når lagen er lidt afkølet.

Planter fra den fynske natur virker også. Især er vi vilde med strandkarse. Den smager som wasabi.

Men husk først at tilsætte den, når lagen er kølet ned, ellers mister den helt sin smag. Du finder let strandkarse ved stort set alle fynske kyster.

Lad os endelig hører hvis du finder nye og spændende smagsvariationer.



Strandkarse på Langelands kyst

[Skriv her]