

Thousand Island dressing



Skalotteløg, skiveskåret

Små tomater, flækkes

Lidt sukker

Varmes let i en gryde. Derefter blendes alt, og der tilsættes:

Lidt olie

Lidt eddike

1 ds tomatpure

HP Sauce, tilsmagning

Salt og peber

Se min opskrift på næste side.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af Cecilie & Madklubben fra TV2, Søren Gericke
15.05.2013

Opskrift 1

6 personer

1 stort løg, skiveskåret

10 små søde tomater, flækkes

1 spsk sukker

Varmes i en gryde i 5-6 minutter og blendes. Nu tilsættes:

3 dl rapsolie

½ dl æbleeddike

2 tsk salt

2 tsk pebermix

1 ds tomatpure, 140 g

2-3 spsk HP Sauce, eller efter smag

4-5 stænk tabasco, eller efter smag

Derefter blendes alt til den ønskede konsistens.

Kan med fordel trække 12 timer i køleskabet.