

Dressing z pečeného sezamu: rychlý tahák

Hotový dresink, sezamová pasta a sezamový olej nejsou totéž. Výběr začněte etiketou a zamýšleným použitím.



Co právě držíte v ruce

Výrobek	Co od něj čekat
Dresink z pečeného sezamu	Hotové vyvážené dochucení; řiďte se složením na etiketě.
Sezamová pasta nebo tahini	Koncentrovaná pasta bez hotového vyvážení; potřebuje tekutinu a dochucení.
Sezamový olej	Aromatická tuková složka, nikoli náhrada krémové báze.
Pražená semínka	Chuť a textura; po rozemletí mohou být základem domácího dresinku.

Čtení etikety

Na etiketě	Co ověřit
Pořadí složek	Napoví, zda převládá sezam, olej, voda nebo sladká složka.
Alergeny	Sezam je alergen; ověřte i sóju, obiloviny a další uvedené složky.
Sůl a cukr	Rozhodují o tom, kolik dalšího dochucení jídlo ještě potřebuje.
Uchování	Po otevření postupujte přesně podle pokynů výrobce.

Rychlá volba

Když potřebujete	Vhodný výchozí bod
Hotové dochucení salátu	Dresink z pečeného sezamu.
Řídit chuť od základu	Sezamová pasta nebo rozemletá pražená semínka.
Pouze zvýraznit vůni	Několik kapek sezamového oleje.
Přidat křupavost	Pražená semínka až při podávání.

Sezam je alergen; při podávání dalším osobám ověřte jejich omezení.

Použití a nudlový salát



Kde dresink funguje

Použití	Praktický postup
Listový salát	Dresink dávkujte těsně před podáváním a promíchejte.
Soba nebo rýžové nudle	Řed'te, aby dresink nudle obalil bez hutných shluků.
Dip	Nechte hustší; chuť dolad'te kyselostí a trochou vody.
Grilovaná zelenina či maso	Podávejte jako dokončovací omáčku, ne jako jedinou marinádu.

Nudlový salát: základ

Surovina na 3 porce	Množství
Soba nudle	240 g
Okurka a mrkev	Po 1 kuse
Edamame	150 g
Sezamový dresink	5-6 lžic
Jarní cibulka a sezam	Na dokončení

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Nudle	Uvařte podle obalu, zchlad'te a důkladně sced'te.
2. Zelenina	Nakrájejte tenké, aby se spojila s nudlemi.
3. Dresink	Promíchejte zvlášť a podle potřeby zřed'te vodou.
4. Spojení	Dresink přidávejte postupně; sezam až nakonec.

Když výsledek nesedí

Problém	Náprava
Příliš hustý	Přidávejte vodu po lžičkách a znovu emulgujte.
Příliš slaný	Doplňte nudle či zeleninu a zřed'te neochucenou tekutinou.
Příliš kyselý	Přidejte trochu sezamové pasty nebo sladké složky.
Odděluje se	Složky nechte temperovat a energicky prošlehejte.
Chuť je plochá	Dolad'te kyselost, špetku soli nebo pražený sezam.

Sezam je alergen. Při vaření pro další osoby ověřte omezení a zabraňte křížovému kontaktu.