

### **Persille mayonnaise –dressing:**

- Persille køres på blender med en lille smule salt og peber, olie og en anelse hvidløg indtil det har skiftet farve til helt mørkegrønt og har opnået en temperatur på cirka 54 grader.
- (Man kan mærke på blenderen med hånden, når man synes farven er begyndt at blive flot mørkegrøn. Det tager minimum 5 min at blende til opnåede farve/temperatur)
- Herefter sigtes det blendede persille olie gennem en så fin sigte som muligt. Det der bliver tilbage i sigten har massere af smag og kan bruges til andet som for eksempel pasta eller salat)
- Æggeblommer piskes lyse med eddike og salt, når dette er sket, tilsættes persille olien langsomt under piskning til rette konsistens er opnået
- (I virkeligheden er det det samme som at lave en almindelig mayonnaise, bortset fra at man her har farvet olien grøn og givet den smag for man laver mayonnaisen)

### **Chili mayonnaise -dressing:**

- Først laves en almindelig mayonnaise-dressing, hvor æggeblommer piskes lyse med eddike og salt, og derefter tilsættes olie under omrøring
- Derefter blendes en stærk mango chutney og blandes i mayonnaisen sammen med sweet chili sauce

### **Kvan aske:**

- Kvan brændes igennem i oven på 250 grader til det er helt forkullet, så køres det på en blender og sigtes til sidst gennem en sigte