



# Gutevin Deli

## Matlagningstips för dressing från vingården

Dressingen kan användas för laktos- och glutenkänsliga personer

Gute Vingård AB, Hablingbo, 623 42 Havdhem Tel: 0498-48 70 70 [info@gutevin.se](mailto:info@gutevin.se) [www.gutevin.se](http://www.gutevin.se)

## Senap & vitlöksdressing



**Detta är vingårdens mest sålda produkt alla kategorier. Den kallas ibland för Gotlandsdressing. Många kunder berättar att de blivit beroende av denna vara! Bara detta är ett gott betyg. Så det är en risk att prova dressingen?**



Men när det gäller dressing så tänker de flesta på att använda den till grönsallad och där passar den som

handsken i handen.

Men det finns så otroligt många andra sätt att använda denna dressing. Låt oss titta på några förslag på vad som kan göras.



Häll över nykokt pasta istället för bara olja. Tillsätt lite vitpeppar för god smak.



Häll över tunt skivade färska champinjoner som får dra i kylan över natten. Servera svampen avrunnen på rostat bröd med lite persilja på.



Häll över Halloumiost som grillats eller prova smaksätta andra ostar.



Marinera räkor eller kräftstjärter eller häll lite över ugnsbakad lax som kryddgarnering. Räkor på en avocadohalva med dressing är en annan variant.



I färsk potatissallad är dressingen delikat. Speciellt gott är detta under sommarperioden. Men bara att dippa nykokt potatis i dressing är en fröjd.



Tillsätt soya samt annan krydda exempelvis timjan och använd som marinad för kött. Marinad för ljust kött som kyckling; dressing plus äppelcider alt. torrt vitt vin.



### BONUSTIPS

■ **Egen inlagd sill.** Ta dressing plus andra kryddor som rödlök. Våga prova andra kryddor!

■ **Gravlaxsås;** 4 dl dressing, 2 msk socker plus 2 dl hackad dill. Enklare kan det inte bli!