

Smagssekskanten brugt til dressinger

Af Jens Folke, lean6sigma.eu

Dressing, dip, spread eller sauce – hvad er forskellen? De er nemlig alle cremede og alle designet til at udfylde smagssekskantens grundsmage i en ret eller et tilbehør, der ikke i sig selv kan tilsmages efter smagssekskanten, som jeg beskrev i DK 2019(8), altså surt, salt, sødt, bittert, umami og frie fedtsyrer (oleogustus). Nogle dressinger kan også tilføre andre smage såsom varme, for eksempel fra chili, eller kulde, for eksempel fra mynte, men almindeligvis ikke det sprøde.

Dressinger

Dressinger serveres typisk kolde som tilbehør til eller som en del af en salat. Sammenlign for eksempel en bearnaise-dressing lavet med 18% eller 38% creme fraiche (evt. iblandet lidt hjemmelavet mayonnaise på gul jomfru-rapsolie for farvens skyld) med en varm bearnaise-sauce lavet på smør og æggeblomme (se DK 2017(5)).

Dips

Dips er typisk kolde og, som navnet antyder, til at dyppe et fødeemne i, for eksempel chips eller crudité (udskåret af bladselleri, gulerødder, agurk, fennikel osv.). Dips er typisk mere viskose end dressinger.

Spreads

En spread er en dipvariant beregnet til at

smøre på brød, for eksempel i stedet for smør. Nogle gange kan de samme ingredienser bruges til både spread, dip eller dressing ved at variere på viskositeten af produktet, for eksempel ranch eller blue cheese, der begge kan laves til enten en dressing eller dip.

Saucer

Saucer er oftest baseret på supper og bouilloner (se DK 2018(8)) for en oversigt over saucer og DK 2019(8) for tilsmagning af samme) og serveres typisk varme i det salte køkken. Hvide saucer som bechamel/mornay og æggebaserede saucer som hollandaise/bearnaise er måske undtagelser.

Eksempler på dressinger:

Olie + eddike

- Olie-eddike-dressing
- Vinaigrette (fransk)
- Italiensk

Mayonnaise (olie + eddike + æggeblomme) (DK 2017 (1/2))

- Thousand Island
- Blue cheese
- Caesar

Syrnede mælkeprodukter (DK 2019(1))

- Yoghurt
- Mormordressing (m. citronsaft)
- Farmordressing (m. citronsaft og kørnemælk)

Blanding af syrnede mælkeprodukt og mayonnaise

- Tartare (DK 2019(5))
- Ranch (m. kørnemælk)
- Remoulade (dansk) (DK 2015(5))

Dressinger bruges mest til at balancere en ret med en kold salat, så den samlede ret opfylder smagssekskantens krav til tilsmagning. Ud fra en litteraturgennemgang af opskrifter på de almindeligt kendte dressinger, har jeg identificeret en dressings opbygning med op til syv elementer, se tabellen. Samvirke har et glimrende link til 30 salater af Coop-slagens, som



Foto: Elise Bauer.

Green Goddess dressing

Ingredienser:

- 180 ml hjemmelavet mayonnaise
- 180 ml creme fraiche
- 1 hakket hvidløgsfed
- 1 lille hakket skalotteløg
- 60 g hakket persille
- 30 g hakket estragon
- 15 g fintskåret purløg
- 10 g citronsaft
- 2-4 ansjoser fra glas eller dåse
- 5 g Worcestershire sauce
- Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde:

Lav mayonnaisen først, og blend så alle krydderurter med løg, hvidløg og ansjoser i 45 sekunder. Smag til med salt, peber og Worcestershire sauce.

stort set alle balanceres med dressinger lavet af op til syv elementer [1].

1. Vegetarisk grundsubstans: olie, eddike, æggeblomme (lecithin) i.e. mayonnaise, som smager surt, salt og umani, og som giver en rar mundformelse af fedt fra olien.

Foto: Pixabay.



Nogle kendte dressinger opbygget af syv grundelementer med reference til smagssekskanten.																					
Dressinger		Smagssekskant*	Aioli	Olie/eddike (fra Middelhavet)	Vinnaigrette (DK 2017 (1/2))	Italiensk dressing	Green Goddess Dressing	Blue Cheese (Amerikansk)	Caesar Dressing (DK 2017 (1/2))	Thousand Island (Original)	Yoghurt dressing	Mormordressing	Farmordressing	Tatarsauce (DK 2019 (5))	Ranch (Amerikansk)	Burger dressing (fra DR.DK)	Dansk remoulade (DK 2015(5))	Dansk dressing til kartoffelsalat	Noter		
1	Mayonnaise (fx Hellmanns)	Sø Su Sa					x	x		x				x	x	x		x	Lav den selv: DK 2015 (5) & DK 2017 (1/2)		
1	Dijonsennep	Su Sa	(x)	x										x		x	x	x	Mayonnaise består af disse tre ingredienser		
1	Æggeblommer		x						x								x				
1	Rapsolie / olivenolie		x	x	x	x			x					x	x		x				
1	Æg	Um							x										Æggeblommen er vigtig for dispergering		
2	Kærnemælk	Su Fs						x					x		x				Pisk 38% Creme fraiche for at lave lidt selv		
2	Fløde	Um										x	x						Tykner med citronsaft		
2	Yoghurt (sødmælks-)	Su Fs									x			x				x	Levende kultur, giver umami/oleogustus		
2	Creme Fraiche (6 %)	Su Fs													x		x		Levende kultur, giver umami/oleogustus		
2	Creme Fraiche (18 %)	Su Fs					x	x								x		x	Levende kultur, giver umami/oleogustus		
2	Parmesan	Sa Um Fs							x										Umami & oleogustus		
2	Blå ost	Sa Um Fs						x											Umami & oleogustus		
3	Citronsaft/lemon	Su	x								x	x	x		x		x		Der indgår (næsten) altid en organisk syre i en dressing		
3	Æblecidereddike	Su							x						x	x	x				
3	Hvidvinseddike (evt. rødvin)	Su		x	x	x	x	x	x												
3	Sukker / honning	Sø Su Sa		x		x				x	x	x	x			x	x	x	Hvis sødme og bitterstoffer mangler i opskriften, se til at andre ingredienser i retten sørger for dette		
3	Salt	Sa		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
3	Peber, friskkværnet	Bi		x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x			
4	Skalotteløg (evt. løgpulver)	Su Bi			x		x							x	x	x	x	x	Krydderurter giver dressingen sin karakter Friske giver mere karakter Tørrede giver længere holdbarhed		
4	Hvidløg (evt. hvidløgsflager)	Su Bi	x		x	x			x		x				x	x		(x)			
4	Purløg	Bi				x	x			x	x			x	x			x			
4	Persille	Bi				x	x			x	x			x	x			(x)			
4	Frisk dild (evt. tørret)					x									x						
4	Estragon			x	x	x	x			x											
4	Kapers	Sa Su Bi												x			x		Syre		
4	Cornichon	Sa Su Bi												x			x		Syre og sødme		
5	Paprika									x						x			Sødme		
5	Gurkemeje / karry																x	(x)	Bitter		
6	Tomatpure	Sø Bi								x						x			Sødme		
6	Worcestershire sauce	Um					(x)		x	x					x	x			Umami		
6	Chili sauce / tabasco / cayenne					x		x		x					x	x			Capsaicin		
6	Sweet Pickle Relish	Sø																	Sødme, Isothiocyanater		
6	Senneps Pickles	Sø Bi															x		Sødme, syre, Isothiocyanater		
7	Ansjoser	Um Fs					x		x										Umami		
7	Oliven	Bi Fs																	Umami		
7	Cognac, whisky mm.									(x)									Astringent		

1. Grundsubstans
2. Mælkebaseret grundsubstans
3. Grundsmage
4. Friske og syltede krydderurter (prøv andre)
5. Tørrede krydderier (kan udvides efter opskrift)
6. Færdige saucer, ofte med en grad af modning
7. Andre smagsgivere

*Smagssekskant:

Sø	Sødt	Bi	Bittert
Su	Surt	Um	Umami
Sa	Salt	Fs	Fedtsyre (frie) - (Oleogustus)

2. Mælkebaseret grundsubstans:

fløde eller syrnet mælkeprodukt

i.e. umami fra mælkeproteinerne, mælkesyrefermentering og evt. frie fedtsyrer (oleogustus), hvis der bruges fedtrig creme fraiche – ellers blot mundfornemmelsen af mælkefedt.

3. De fire oprindelige grundsmage:

surt, sødt, salt og bittert (peber)

Salt og peber er gennemgående smagsgivere, men også eddike, citron, havtorn...

4. Friske og/eller syltede krydderurter:

hvidløg, persille, purløg

Fra specielt det syltede fås sødt, surt, salt og bittert, men ellers er det aromaer fra de friske krydderurter, der dominerer.

5. Tørrede krydderier: paprika, karry

Nok ikke specielt relevant for smagssekskanten, men det er friske og tørrede krydderier, der giver en dressing dens karakter.

6. Færdige saucer, ofte med en grad af fermentering

Komplekse smagsgivere, der kan indeholde alle de seks grundsmage, for eksempel Worcestershire sauce.

7. Andre smagsgivere

Kan være ansjoser og oliven, der begge bidrager til umami og frie fedtsyrer (oleogustus). Men det kan også være sprit som cognac og whisky.

En af de simpleste dressinger er den klassiske vinaigrette, baseret på en olie i vand (eddike) emulsion, og med løg eller lignende til at stabilisere emulsionen (DK 2017(1/2)). Olie i vand emulsioner kaldes ofte for marinader, og bruges til både kød- og vegetarretter, men emulsionerne i en marinade kan sagtens være skilt, og så er det vel ikke en dressing?

Blander man en æggeblomme (lecithin) i olie-eddike-dressingen kan man få en mayonnaise, hvis man gør sig umage; og den er med i mange klassiske dressinger. For eksempel Thousand Island, der er uden mælkeprodukter, mens blue cheese- og caesar-dressingerne bruger oste, altså blåskimmelost eller parmesan, for at få en kraftigere umami og frie fedtsyre (oleogustus) smag frem.

Dressinger uden mayonnaise er for eksempel de klassiske mormor/farmordressinger, der er baseret på *in situ* syrning af frisk fløde, med citron/eddike og kærnemælk (farmors). Yoghurt-dressingen er et andet eksempel på en ren mælkeproduktbaseret dressing, altså med vægt på umami og frie fedtsyrer (oleogustus).

De mest komplekse dressinger gør brug af både mayonnaise og syrnede mælkeprodukter, samt alle de andre fem grundelementer, se for eksempel tartarsauce (DK 2019(5)) eller den danske remoulade (DK 2015(5)). Mindre kendt her i landet er måske Green Goddess dressing fra Palace Hotel i San Francisco, som har rødder helt tilbage til Louis XIII's hof (Wiki).

Jeg bringer andre opskrifter på hjemmelavede dressinger på Facebook: Køkkenkemisten.

Reference

1. <https://samvirke.dk/artikler/30-groenne-salater#slide-1>.

Ny CEO for Flow Robotics

Annika Isaksson skal som ny CEO i Flow Robotics lede virksomhedens internationale ekspansion. Ambitionerne er høje, for virksomhedens pipetteringsrobot kan automatisere al manuel pipettering på laboratorier rundt omkring i verden. Samtidig tiltræder virksomhedens stifter, en af idémændene bag Danmarks største robotvirksomhed Universal Robots, Kasper Støj, som formand for Flow Robotics Scientific Advisory Board.

Annika Isaksson har tidligere været direktør i danske Aminex Emissions Technology A/S, og vicedirektør i svenske Swenox AB, og har 15 års erfaring inden for management af teknologi-innovation, produktlancering og scale-up af virksomheder. Annika har en MSc i Mechanical Engineering, og derudover en række executive uddannelser fra blandt andet IMD og London Business School.



Flow Robotics lancerede sin robot i efteråret 2018 og mødte fra starten stor interesse på markedet. Med et salg på 17 robotter til universiteter, startups og biotek-virksomheder, heriblandt Novo Nordisk, DTU, KU, SNIPR Biome, Unilabs, Nordic Bioscience og flere andre har teknologien opnået markedets blåstempling fra dag 1. Flow Robotics forventer, at salget kan firedobles hvert år frem mod 2021.

Flow Robotics A/S er oprindelig en spin-off virksomhed fra IT Universitetet i København. Virksomheden blev grundlagt i december 2015 af professor og Universal Robot-medstifter Kasper Støj og adjunkt Andrés Faíña, oprindeligt fra University of A Coruña i Spanien. Flow Robotics A/S har i dag 11 ansatte.