Dipy nebo také omáčky

https://www.varimesmarcelou.cz/dipy-nebo-take-omacky

Také zbožňujete výraznou chuť dipů-omáček ke křupavým hranolkům, grilovaným rybám, steakům a mnoha dalším dobrůtkám. Ve svém repertoáru jich mám několik oblíbených.

Dip je anglické slovo a znamená namočit či ponořit. Dip je vlastně omáčka, která se k jídlu podává v samostatných miskách, do kterých se v průběhu konzumace namáčí zvolený pokrm, třeba hranolky, sýry, tortillové chipsy, pečené či grilované ryby nebo maso.

Základem dipů a omáček je většinou majonéza, jogurt, kysaná smetana či creme fraiche (čti „krém freš“) nebo naše Lučina. Variant je nepřeberné množství.

Kromě zde uvedených variant a použitých surovin, lze do omáček použít sladko-kyselé nakládáné okurky, kapary a nakládaný pepř, konzervovaného tuňáka, čerstvá rajčata a salátové okurky, sýry s modrou plísní, čerstvé bylinky, houby a koření. Možná, že jsem na některou surovinu zapomněla, ale vy si ji zcela určitě najdete a omáčku si připravíte vlastní, ze surovin, které máte rádi.

KOKTEJLOVÁ OMÁČKA pro 4 osoby

- 100 ml majonézy
- 1 polévková lžíce kvalitního kečupu
- 1 čajová lžička čerstvé citronové šťávy
- 1 čajová lžička worcesterské omáčky
- 1 čajová lžička omáčky hoisin
- Špetka soli (ale až po ochutnání)

V misce smícháme metličkou všechny uvedené suroviny, s výjimkou soli, protože worcesterská omáčka je slaná. Sůl přidáme až po odležení. Ideálně tak za hodinu, kdy se chutě všech uvedených surovin propojí a vytvoří jeden chuťově harmonický celek.

Koktejlová omáčka je výborná k darům moře, grilovaným či pečeným rybám. Přiznám se, že do koktejlové omáčky přidávám i chilli. Pro mne je to dip číslo jedna.



OMÁČKA AIOLI Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU

Aioli je vlastně česneková majonéza. Všude, kde je majonéza, používám kupovanou majonézu od firmy VITANA, protože má pro mne nejlepší chuť. A proč kupovanou? Protože kdo jednou prošel salmonelovým peklem, tak ten už nikdy, ale opravdu nikdy, nebude konzumovat syrové žloutky.

- 150 g majonézy
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička čerstvé citronové šťávy
- Hrst jemně nasekaného čerstvého medvědího česneku (asi 2 polévkové lžíce vrchem)
- Mletý černý pepř
- Sůl dle volby každého

Všechny uvedené suroviny vložíme do misky a metličkou je spojíme do jedné výborné omáčky. Pro ty odvážné, kterým nevadí, že všichni v okolí pěti metrů i s odstupem tří dnů budou cítit z vašeho dechu česnekový odér, tak ti mohou místo medvědího česneku použít česnek klasický, třeba 1-2 stroužky (prolisované nebo rozetřené).

Omáčka Aioli z medvědího česneku je výborná příloha ke grilovaným steakům, ale i k rybám a hranolkům. Sezona medvědího lupení je velmi krátká, tak se snažím jí připravit alespoň 1x za sezonu, třeba k pečenému kuřeti s masovými koulemi á la nádivka.



KARI OMÁČKA

- 200 g majonézy
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 3 lžičky kari koření
- 1 lžíci bílého vinného octa nebo čerstvé citronové šťávy
- 1-2 čajové lžičky rajčatové passaty nebo rajčatové omáčky na pizzu
- Sůl, pepř, krupicový cukr na doladění chuti
- 1 malou šalotku nasekanou na velmi jemné kostičky
- 1 polévkovou lžíci oleje na opečení cibule
- Jemné kostičky čerstvé červené papriky na dozdobení mističek

Jemné kostičky cibule opečeme na olivovém oleji. Ne do hněda, ale jen aby šalotka ztratila palčivou chuť, aby zesládla. Necháme vychladnout.

Do misky vložíme opečenou cibuli a všechny ostatní ingredience. Metličkou promícháme. Chuť doladíme podle své představy solí, mletým černým pepřem a několika zrnky krupicového cukru. Omáčku necháme odležet.

Jednotlivé mističky dekoruji jemnými kostičkami čerstvé červené papriky. Krásně to k sobě barevně i chuťově ladí.

Kari omáčku podávám v sezoně chřestu místo omáčky holandské.



OMÁČKA AIOLI KOPROVÁ (bez majonézy) pro 10 strávníků

Když připravuji koprovou Aioli, vždy připravím polovinu s česnekem a polovinu bez česneku. Mám vyzkoušeno, že první vždy zmizí ta bez česneku. Ale záleží na chuti a skladbě strávníků.

- 1 kg jogurtu řeckého typu
- 1 polévkovou lžíci drceného barevného pepře
- Trochu mletého černého pepře
- 1 čajovou lžičku soli (nebo podle chuti)
- 2 vrchovaté polévkové lžíce jemně nasekaných větviček čerstvého kopru (bez stonků)
- 1 rozetřený stroužek česneku přidaný do poloviny omáčky

Do misky vložíme všechny suroviny s výjimkou rozetřeného česneku a důkladně je promícháme. Ochutnáme, zda je omáčka přiměřeně slaná. Pak množství rozdělíme do dvou misek na polovinu.

Jedna miska zůstane bez česneku (tedy pouze s koprem) a do druhé misky přidáme rozetřený česnek, promícháme a obě misky dáme vychladit. Označení misek není třeba, protože česneková „vůně“ spolehlivě přebije i vůni kopru.

Kdykoli je dostupný čerstvý kopr, je na našem stole tahle omáčka AIOLI častým hostem. Výborná je ke grilované zelenině. Pro mne je omáčka AIOLI koprová dipem číslo dvě.


Varime s Marcelou