

Одна из хитростей, которая улучшит вкус ваших бутербродов, – это заправка салата или зелени, которые вы добавляете в сэндвич. Вот как это правильно делать.

Что даёт заправка салата? Прежде всего, это добавление влаги в бутерброд. Вы больше не едите сухую зелень, и вам не нужен майонез.

Второе – это приправа. Салат может быть пресным, и даже немного перца и соли значительно усилит его вкус.



Jacob Fox

Как же правильно заправлять зелень? Как только она достигнет нужного размера, положите её в миску с примерно одной столовой ложкой винегрета. Универсальная заправка для сэндвичей бывшего повара Ника ДеСимоне – это 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка красного винного уксуса, 1 чайная ложка дижонской горчицы, щепотка соли, перца, сушёного орегано. Добавьте все ингредиенты в банку с плотно закрывающейся крышкой и встряхните её. Этой

комбинацией вы сможете заправить практически любую зелень, чтобы получить суперароматный сэндвич. В крайнем случае можете вместо этого добавить к зелени только оливковое масло и каплю рассола или сока из банки с маринованными огурцами.