

TEST

Vinderdressing er billig og rig på parmesan

Smagen er kraftig, og konsistensen tyk. Cæsardressing adskiller sig fra de fleste andre dressinger, og du kan trygt vælge de billigste varianter i supermarkedet. Det mener to dommere, der tester seks forskellige varianter.



Rema 1000

Købt i: Rema 1000

Pris: 15,95 kr. **Mængde:** 300 ml. **Literpris:** 53,16 kr.



Oliver Hessner: Syrligheden er så kraftig, at jeg begyndte at hoste, da jeg tog første skefuld og spiste den rent. Men den får balance i en salat. En snert af ost, peber og sennep smager den af, og konsistensen er rigtig god.

Michael René: Smager syrligt af æble, har en kraftig pebersmag og parmesan, der ikke overdøver det samlede billede. Delikat og afrundet. Smagsmæssigt en luksusudgave.

Chestfords

Købt i: Netto

Pris: 15,95 kr. **Mængde:** 300 ml. **Literpris:** 53,17 kr.



Oliver Hessner: Meget syrlig, men klar smag af parmesan eller en anden rå ost. Kommer meget tæt på min forventning om, hvad en cæsardressing er.

Michael René: Meget syrlig, smager lækkert af honning, peber og grønne krydderier. Smag af vineddike og parmesan med stort P.

Salling

Købt i: Føtex

Pris: 18,25 kr. **Mængde:** 300 ml. **Literpris:** 60,83 kr.



Oliver Hessner: Sød og sur. Forvirret dressing med forskellige krydderier inde over – som for eksempel chili og grønne krydderier. Hører ikke til her. Smag af pommes frites-sovs fra McDonald's tilsat krydderier.

Michael René: Smager friskt, skarpt og surt af peber, løg og nedtonet chili, paprika og æg. Den er tør – som yoghurt eller rødvin.

Det er den salte smag af parmesanost og den syrlige smag af ansjoser, der får cæsardressing til at skille sig ud. Det forklarer Lørdagslivs to dommere, der blindsmager seks forskellige varianter. Og Rema 1000's egen variant vinder testen:

»Den smager syrligt af æble, har en kraftig pebersmag og parmesan, der ikke overdøver det samlede billede«, siger Michael René, der er lektor i fødevidenskab på handelsgymnasiet Niels Brock. Meddommer og kok Oliver Hessner supplerer:

»Syrligheden er så kraftig, at jeg begyndte at hoste, da jeg tog første skefuld og spiste den rent. Men den får balance i en salat. En snert af ost, peber og sennep smager den af«, siger han.

Dressing til mexicanske smagsløg

Den osterige og cremede dressing er skabt til smagsløg, der kan tåle lidt af hvert. Dressingen blev opfundet i 1924 af en kok på et hotel i Tijuana, der ligger i den nordvestlige del af Mexico. Dengang var det en mindre

tung variant, men ellers er opskriften stort set uændret, og det er der en god grund til, ifølge Stinne Gunder Strøm Krogager, der forsker i madkultur:

»Den fyldige smag, der blandt andet kommer fra æg, ost og ansjoser, får dressingens til at overleve i så mange år. Den tunge dressing har mange anvendelsesmuligheder – blandt andet til salat eller tyndt skåret oksekød«, siger forskeren og fremhæver, at populariteten også hænger sammen med, at dressing fungerer godt i vores convenience-kultur:

»Vi bruger mindre og mindre tid på madlavning. Vi har travlt, og det kræver mange ingredienser at røre sin egen dressing. Derfor er det både billigere og nemmere at købe dressing på glas«, siger hun.

Og salget har da også været stabilt de seneste fem år, viser tallene fra Coop, der blandt andet driver Kvickly, Brugsen og 365discount. Især i sommermånederne frister dressing.

Årets første cæsardressing

»Salget peaker i juli. Det er ligesom med de første jordbær og den første skål koldskål. Når det begynder at blive varmt, skal vi have nogle bestemt varer. Dressinger er en af dem«,

lyder det fra analyseansvarlig Kristian Herlufsen fra Coop, der har solgt den tykke dressing i mindst tyve år. Og ifølge Lørdagslivs to testdommere kan man trygt besøge sin nærmeste Netto, hvis man søger en dressing med en tydelig parmesansmag, der samtidig er mindre kraftig end testvinderen.

Chestfords cæsardressing fra Netto koster stort set det samme som testvinderen. Begge produkter ligger i midten af prisskalaen med en literpris på omkring 53 kroner.

Men Nettos variant adskiller sig ved at smage sødt af honning og grønne krydderier ifølge lektor Michael René.

»Den kommer meget tæt på min forventning om, hvad cæsardressing er«, siger meddommer Oliver Hessner. Det kan man til gengæld ikke sige om Eriks cæsardressing fra Nemlig.com. Den er oven i købet omtrent dobbelt så dyr som de bedste varianter.

Det dårligste produkt smager af nelliker og minder om en dårlig flydende brunkage, mener Oliver Hessner.

Og Michael René er skuffet over den søde smag af sennep og den manglende ostesmag.

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at bedømme seks forskellige varianter cæsardressing fra supermarkedet.

Dommerne bedømte produkterne med fokus på smag og konsistens. Dommerne gav hver variant en samlet bedømmelse på mellem et og seks tjektegn, hvor seks er bedst. Antallet af tjektegn er oprundede gennemsnit af dommernes karakterer.

Michael René er lektor i fødevidenskab på handelsgymnasiet Niels Brock i København. Har tidligere været ansat på Københavns Professionshøjskole. Blogger om mad på michaelrene.com.

Oliver Hessner er uddannet kok. Arbejder hos kantinevirksomheden Gastronomi i Hellerup. Ti års erfaring – blandt andet fra toneangivende restauranter som Pluto, Pate Pate og Høst.

Foto Miriam Dalsgaard



Cardini's

Købt hos: Nemlig.com

Pris: 45,95 kr. Mængde: 350 ml. Literpris: 131,29 kr.



Oliver Hessner: Utrolig syrlig, kan fornemme masser af peber, masser af sennep og en lille snert af ost. God konsistens og mindre flydende end flere af de andre.

Michael René: Smager surt som vineddike. God og skarp smag. Salt og gærstrakt fornemmes. Kunne godt komme med mere smag.



Beauvais

Købt i: Føtex

Pris: 31,95 kr. Mængde: 270 ml. Literpris: 118,33 kr.



Oliver Hessner: Har en mærkelig syrlig smag. Jeg forventede mere citron. Den her er mere eddikesur. Smager som sød senneps-vinaigrette med brødkrummer i.

Michael René: Duft af sennep stikker i næsen. Smager af æg, salt, syre og sød ketchup. Gode krydderier – blandt andet ramsløg.



Eriks

Købt hos: Nemlig.com

Pris: 29,50 kr. Mængde: 255 ml. Literpris: 115,69 kr.



Oliver Hessner: Den minder mig om mayonnaise, er alt for flydende, selv farven er forkert. Den bliver helt juleagtig, smager af nelliker, peber og som dårligt flydende brunkage.

Michael René: Meget flydende, smager af eddike, salt og har chili-eftersmag. Men mangler oste-flavour. Dens sennep smager for sødt – som om den er tilsat en masse sukker.