

Dip til Chips og Grøntsnacks

Dip til chips er en populær snack, og det er svært at fastslå præcis, hvornår eller hvor det blev opfundet. Konceptet med at dyppe fødevarer i saucer eller dip går dog langt tilbage i historien og findes i forskellige kulturer verden over. Vi lister nogle af dem op, længere nede i artiklen.

Chips og dip som en specifik kombination opstod sandsynligvis i USA i det 20. århundrede.

Tortillachips og salsa er et eksempel på en populær chips-dip-kombination, og det er ofte forbundet med Mexicansk og Texansk køkken. Guacamole er en anden dip, der er populær sammen med chips, som også har rødder i det mexicanske køkken.

I løbet af årene har der været en mangfoldighed af dips, der er blevet parret med forskellige typer chips. Nogle af de mest almindelige dips omfatter salsa, guacamole, queso (ostedip), hummus, sour cream og onion dip samt forskellige typer af creme fraiche-baserede dips.

Disse kombinationer har vundet popularitet som en afslappet og simpel snack til fester, sammenkomster og andre sociale begivenheder. Det er nærmest utænkeligt, at holde en havefest uden chips/dip kombinationen.

Det er vigtigt at påpege, at dips til chips ikke er bundet til en bestemt kultur eller geografisk region, da folk over hele verden har skabt deres egne variationer og kombinationer af chips og dip baseret på lokale smag og ingredienser.

Herhjemme er den mest kendte nok, pølsevognens helt store dip buffet, ketchup, sennep, remoulade og alle disse i et utal af variationer. Ja selv supermarkederne, er hoppet med på dip toget.

Mange lande har deres egne variationer af dips, der serveres sammen med chips eller brød. Her lister vi nogle eksempler op, dog uden at komme omkring dem alle sammen, for der er mange:

Mellemøsten:

Hummus: Lavet af kikærter, tahini, olivenolie, spidskommen, citron og hvidløg. Ofte serveret pitabrød eller grøntsagsstave.

Baba Ganoush: En dip lavet af kødet fra bagte auberginer, hvidløg, tahini, olie og krydderier.

Tzatziki: Græsk dip, lavet af drænet yoghurt, agurk, hvidløg, frisk mynte eller dild, og olivenolie.

Indien:

Raita: Dip lavet af yoghurt, agurk, mynte, og krydderier. Serveres ofte til Indiske retter, som eksempelvis Biryani.

Chutney: Et utal af chutneys, lavet af forskellige frugter og grøntsager, gerne i det sød/sure univers. Serveres ofte som tilbehør til varme retter, eller blot med sprøde Papadums og lignende snacks.

Spanien:

Aioli: Mayonaise lignende Hvidløgssdip, ofte røres den med safran, serveres som tilbehør til Tapas, eller blot med noget godt bagt brød.

Romesco: Dip af blendede bagte peberfrugter og tomat, ofte rørt med citronsaft/sherryeddike og ristede mandler eller nødder.

Libanon:

Labneh: Tyk yoghurtbaseret dip, ofte krydret med urter og varme krydderier, serveret til brød og varme retter.

Tyrkiet:

Muhammara: Pesto lignende dip, af grillede peberfrugter, valnødder, hvidløg og olivenolie. Findes ofte på en klassisk Meze tallerken, som en forret.

Frankrig:

Tapenade: Oliven tapenade er nok den mest kendte, men der findes også Artiskokker, peber, tomat etc. Tapenader bliver ofte sat sammen med brød, på lige fod med smør.

Italien:

Pesto: Behøver vist ikke nogen længere præsentation, basilikum, olivenolie, pinjekerner, citronsaft, hvidløg. Kan laves i et utal af variationer, lige fra ruccolapesto, grønkålspesto, persillepesto og så videre derudaf.

Olie/Balsamico: Det er velsagtens den ældste af alle dips, og ses på næsten samtlige restauranter i Italien.

Der findes dips overalt, og det er bare at kaste sig ud i, at finde sin egen favorit.

Man finder selvfølgelig vores dip mix på websiden, og ellers er det bare at kaste sig ud i at blende bønner, urter osv. Indtil man finder sin helt rette dip hylde.

Tip: Rør vores Bearnaise dip op med stuetempereret smør, og kom det ovenpå en bøf, eller i en bagekartoffel, det er vel også en slags dip. Der skal ikke herske nogen tvivl om, at vi elsker i hvert fald dip.