

Ingrediënten

- 1 dl azijn
- 3 dl olie
- peper en zout naar smaak
- honing naar smaak
- mosterd naar smaak
- 200 gram sjalotten
- 50 gram augurken
- 25 gram peterselie
- 2 eetlepels gesnipperde bladselderij
- 3 eetlepels kappertjes

Bereiding

Doe bij de azijn de mosterd, honing, peper en zout, roer dit druppels gewijs goed door de olie. Pel de sjalotten en snipper deze. Voeg ze daarna toe aan de dressing. Hak de augurk, peterselie en kappertjes fijn en voeg ze toe. Voeg nu ook de gesnipperde bladselderij toe.

Deze dressing is goed te gebruiken bij koude vleesschotels, vis en groenten, voor het marineren van koud vlees en voor over salades. Sjalotten activeren de smaakpapillen. Hierdoor proef je niet alleen de sjalot zelf beter maar ook de overige ingrediënten van het gerecht.