

Waar zou sla zijn zonder een lekkere dressing?

Met deze 8 verschillende sladressings maak je van elke salade een feest.

Met excuus voor de slechte kwaliteit plaatjes.



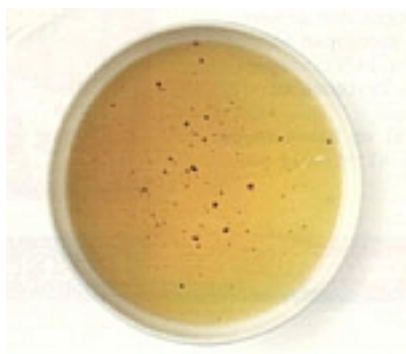
1. Yoghurt munt dressing

Roer 4 eetlepels yoghurt los met 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel fijngehakte munt en een mespuntje komijn. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.



2. Mosterd-honing dressing

Roer 2 theelepels mosterd los met 1 theelepel honing en 2 eetlepels witte balsamicoazijn. Klop er geleidelijk 4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.



3. Notendressing

Roer het sap van 1/2 sinaasappel en 1 eetlepel witte wijnazijn los met 1 theelepel honing. Klop er geleidelijk 4 eetlepels walnotenolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.



4. Groene Kruidendressing

Hak 3 eetlepels van diverse tuinkruiden (bieslook, peterselie, kervel, basilicum, koriander) zeer fijn en roer los met 2 eetlepels witte wijnazijn. Klop er geleidelijk 4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.



5. Knoflookdressing

Pers 1-2 teentjes knoflook uit en roer los met 1 theelepel mosterd, 1 eetlepel mayonaise en 1 eetlepel witte wijnazijn. Klop er geleidelijk 4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.



6. Pikante dressing

Pers 1 teentje knoflook uit en roer dit los met 1/2 fijn gesneden rode peper, 1 eetlepel fijngehakte koriander of peterselie en 2 eetlepels witte wijnazijn. Klop er geleidelijk 4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.



7. Citroendressing

Roer het sap van 1/2 citroen los met 1 theelepel gembersiroop. Klop er geleidelijk 4-6 eetlepels olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.



8. Sjalottendressing

Hak 1 sjalotje zeer fijn en roer de sjalot samen met 1 theelepel verse tijmblaadjes los met 2 eetlepels rode wijnazijn en een mespuntje scherpe mosterd. Klop er geleidelijk 4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper.

Bron: Yvonne - Boodschappen 6-2013