

krooncrv's

Dressing-gids



6x
De lekkerste
recepten

Inhoudsopgave

Caesar
dressing



Honing-mosterd
dressing



Balsamico
vinaigrette



Tahini
dressing



Coleslaw
dressing



Crispy chili
dressing





Caesar dressing

Ingrediënten

- 1 teen knoflook
- 40 gram ansjovis in olie
- 5 eetlepels mayonaise
- Rasp en sap van 1 citroen
- 40 gram geraspte Parmezaanse kaas
- Peper en zout

Benodigdheden

- Staafmixer

Bereiding

Doe de knoflook, ansjovis, mayonaise, citroensap en –rasp en kaas in een hoge kom en blend met de staafmixer.

Breng op smaak met zout en peper en verdun eventueel met een paar drupjes water.



Serveertip:

Lekker met
romainesla of botersla
en zelfgemaakte
grove croutons.



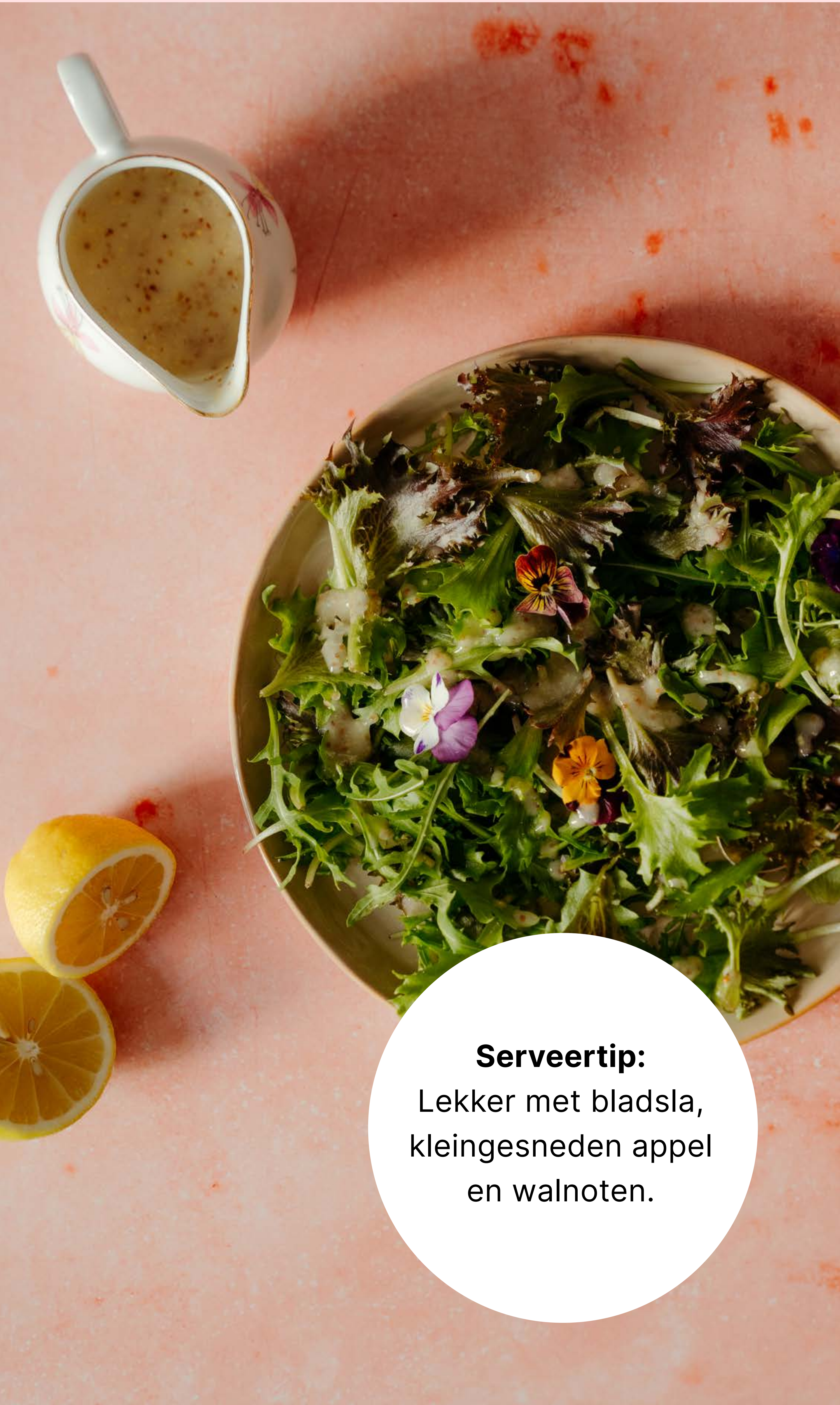
Honing–mosterd dressing

Ingrediënten

- 3 eetlepels extra vierge olijfolie
- 2 theelepels vloeibare honing
- 1 theelepel grove mosterd
- 1 eetlepel citroensap of witte wijnazijn
- Peper en zout

Bereiding

Mix de eerste vier ingrediënten met elkaar en voeg naar smaak peper en zout toe.



Serveertip:

Lekker met bladsla,
kleingesneden appel
en walnoten.



Balsamico vinaigrette

Ingrediënten

- 4 eetlepels extra vierge olijfolie
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 eetlepel gladde mosterd
- Sap van 1 limoen
- Peper en zout

Bereiding

Mix alle ingrediënten en voeg naar smaak peper en zout toe.



Serveertip:

Lekker met roodlof, romainesla, rode druiven, feta en peterselie.



Tahini dressing

Ingrediënten

- 5 eetlepels tahini
- 3 eetlepels water
- 2 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels extra vierge olijfolie
- 1 eetlepel honing of ahornsiroop
- ½ eetlepel geroosterd sesamzaad
- Peper en zout

Bereiding

Mix de tahini met het citroensap en de olijfolie. De dressing is eerst heel dik, maar wordt dunner naarmate je roert.

Voeg de honing of ahornsiroop toe en schenk er beetje bij beetje het water bij. Is de dressing nog te dik? Voeg er dan nog een halve theelepel water bij, net zolang totdat je de juiste consistentie hebt bereikt.

Roer dan de sesamzaadjes erdoorheen en breng op smaak met peper en zout.



Serveertip:

Lekker met kleingesneden palmkool, cranberry's en amandelschaafsel.



Coleslaw dressing

Ingrediënten

- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels yoghurt
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 theelepel kristalsuiker
- ½ eetlepel mosterd
- Peper en zout

Bereiding

Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak peper en zout toe.



Serveertip:

Lekker met
een coleslaw van
spitskool, rode kool,
groene appel en
ingelegde bietjes.



Crispy chili dressing

Ingrediënten

- 3 eetlepels crispy chili olie (gekocht of zelfgemaakt)
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels sushi-azijn
- 2 theelepels sesamolie
- 1 eetlepel honing

Bereiding

Mix de ingrediënten met elkaar en voeg naar smaak nog wat extra sojasaus toe voor een meer zoute smaak of meer honing voor een zoetere smaak.



Serveertip:

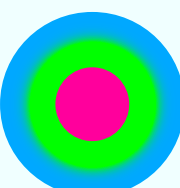
Serveertip: Lekker met komkommersalade. Schaaf de groente in linten of snijd in halve maantjes. Laat de marinade minstens een halfuur intrekken.



Heb je de smaak te pakken?

Ga dan naar onze website en vind nog veel meer heerlijke recepten en gidsen, zoals de Sauzengids en de Kruidengids.

Ik wil meer recepten →

kro**ncrv**

Bij KRO-NCRV ontdek je alles over de oorsprong van je voedsel, keuzes die je kunt maken in de supermarkt en het samenstellen van heerlijke maaltijden.