

Salade dressings

Op dit lijstje vind je inspiratie voor verschillende salade dressings. Geef het een handig plekje in de keuken, zodat je altijd een recept bij de hand hebt.

Op zoek naar nóg meer lekkere recepten? Kijk dan op www.eetspiratie.nl

Frisse dressing met mayonaise

1 - 2 eetlepels mayonaise*
2 eetlepels augurkennat of kappertjesvocht
peper en zout

Vegan dressing



1 eetlepel mosterd
 $\frac{1}{2}$ eetlepel ahornsiroop
 $\frac{1}{2}$ eetlepel balsamico azijn
peper en zout

Oosterse dressing



3 eetlepels mayonaise*
1 eetlepel sojasaus
1 theelepel sesamolie

Honing mosterd dressing

2 eetlepels Griekse yoghurt*
2 theelepels mosterd
1 eetlepel honing*
1 eetlepel olijfolie
 $\frac{1}{2}$ theelepel knoflookpoeder
peper en zout

Tahin dressing

3 eetlepels tahin
2 eetlepels ahornsiroop
1 theelepel mosterd
sap van een halve citroen
peper en zout

Vinaigrette

2 tenen knoflook (geraspt of fijngehakt)
 $\frac{1}{2}$ eetlepel honing*
1 theelepel mosterd
40 milliliter olijfolie
 $\frac{1}{2}$ eetlepel mayonaise (optioneel)*
sap van een halve citroen
peper en zout

Fruitige dressing

4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels sinaasappelsap
1 eetlepel honing*
1 theelepel mosterd
peper en zout

*Vegan variant:

Griekse yoghurt --> soja yoghurt

Mayonaise --> plantaardige mayonaise

Honing --> ahornsiroop of agavesiroop



eetspiratie



eetspiratie.nl



eetspiratie

EETSPIRATIE
— SELAMAT MAKAN! —