

Zomerse dressing

100 ml heet water
2 zakjes YOGI THEA Woman's Energy
40 g frambozen
2 tl rijststroop
1 tl olijfolie
¼ tl geraspte limoenschil
sap van ½ limoenschil
2 snufjes zeezout

Trek de YOGI THEA 5 minuten in heet water.
Verwijder de zakjes en laat afkoelen.
Voeg de rest van de ingrediënten toe, behalve de olijfolie.
Meng alles goed en druppel de olijfolie tijdens het mengen er langzaam doorheen tot een homogene vloeistof ontstaat.



Exotische dressing

150 ml kokoswater
1 el kokosolie
1 el tamari
1 el gemalen komijnzaad
cayennepeper naar smaak

Verwarm alle ingrediënten in een pan en serveer over bijvoorbeeld boontjes.

Yoghurtmunt dressing

4 el yoghurt
2 el olijfolie
1 el munt
mespuntje komijn

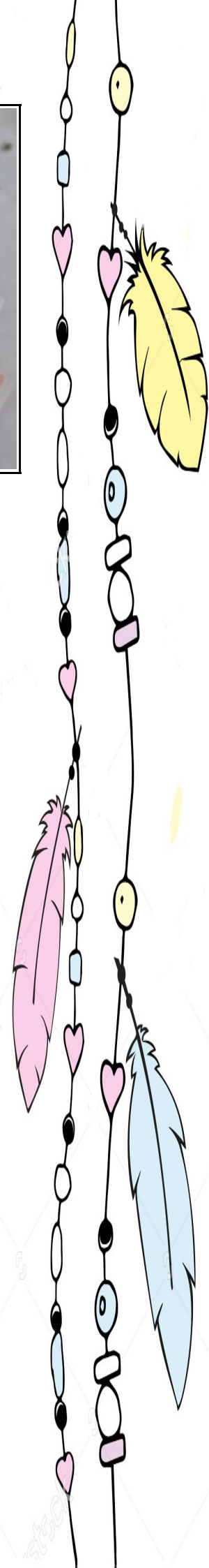
Roer de yoghurt los met de olijfolie, fijngehakte munt en de komijn.
Breng op smaak met peper en zout.



Mosterd-honing dressing

2 tl mosterd
1 tl honing
2 el witte balsamicoazijn
4 el olijfolie

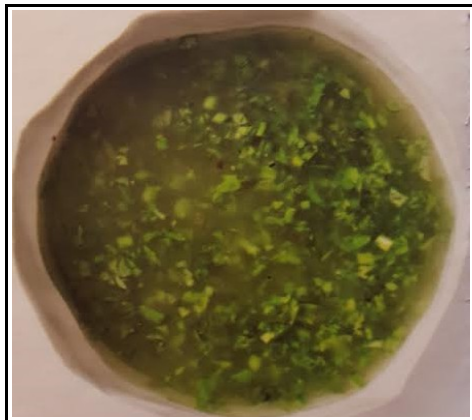
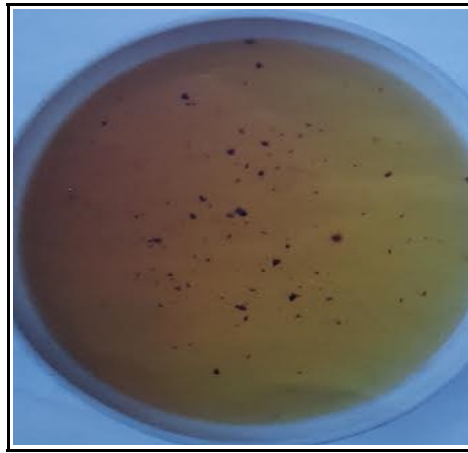
Roer de mosterd los met de honing en witte balsamicoazijn.
Klop er geleidelijk de olijfolie door tot je een gladde dressing hebt.
Breng op smaak met peper en zout.



Noten dressing

½ sinaasappel
1 el witte wijnazijn
1 tl honing
4-6 el walnotenolie

Roer het sap van de sinaasappel en de witte wijnazijn los met de honing. Klop er geleidelijk de walnotenolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met peper en zout.



Groene-kruiden dressing

3 el diverse tuinkruiden
(bieslook, Peterselie, kervel, basilicum
en koriander)
2 el witte wijnazijn
4 el olijfolie

Hak de tuinkruiden zeer fijn en roer los met de witte wijnazijn. Klop er geleidelijk de olijfolie door tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met peper en zout.

Knoflook dressing

1-2 teentjes knoflook
1 tl mosterd
1 el mayonaise
1 el witte wijnazijn
2 el olijfolie

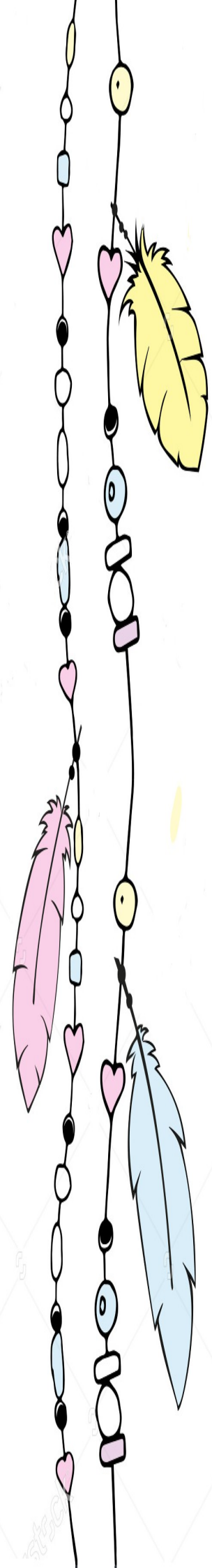
Pers de knoflook uit en roer het los met de mosterd, mayonaise en witte wijnazijn. Klop er geleidelijk de olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met peper en zout.



Pikante dressing

1 teentje knoflook
½ rode peper
1 el koriander of peterselie
2 el witte wijnazijn
4 el olijfolie

Pers het teentje knoflook uit en roer dit los met de rode peper, koriander en witte wijnazijn. Klop er geleidelijk de olijfolie doorheen tot je een gladde dressing hebt.



Citroen dressing

sap van ½ citroen
1 tl gembersiroop
4-6 el olijfolie

Roer het sap van de citroen los met de gembersiroop en klop geleidelijk de olijfolie erdoor tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met peper en zout.



Sjalotten dressing

1 sjalotje
1 tl tijm
2 el rode wijnozijn
mespuntje mosterd
4 el olijfolie

Hak het sjalotje zeer fijn en roer samen met de tijm, rode wijnozijn en mosterd. Klop er geleidelijk de olijfolie door tot je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met peper en zout.

