

Sla dressing



Sla

Afgelopen weekend ook Lekker naar de Boer geweest?

Biologische tuinders hebben nu volop keus in verse sla van de volle grond.

Mooie volle, stevige kroppen sla in allerlei smaken, kleuren en vormen, vol vitaliteit!

Dressing met rozemarijn

Ingrediënten voor circa 5 dl.

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 sjalotjes
- 1 takje verse rozemarijnnaaldjes
- 2 sinaasappels
- 1 citroen
- 2 dl. olijfolie
- ¼ vanillestokje
- snufje saffraan
- 1 theelepel honing
- snufje zout

Bereiding:

1. Snipper de sjalotjes heel fijn en fruit ze samen met de fijngesneden rozemarijnnaaldjes zachtjes in 1 eetlepel olijfolie. Af laten koelen.
2. Pers de sinaasappels en de citroen uit en doe dit in een mengbeker samen met de 2 dl. olijfolie.
3. Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en roer dit door het vloeibare mengsel.
4. Wrijf in een vijzel de saffraan heel fijn en doe dit ook bij het mengsel (evt. wat oplossen in een paar druppels water).
5. Roer nu alle ingrediënten door elkaar en maak het op smaak af met honing, zout en wat peper.

Kokosdressing

Ingrediënten voor circa 4 dl.

- 2,5 dl. kokosmelk
- 2 citroenen
- snufje kerrievoeder
- klein bosje verse koriander
- 1 theelepel honing
- snufje zout

Bereiding:

1. Doe de kokosmelk in een mengbeker.
2. Pers de citroenen uit en doe het sap bij de kokosmelk.
3. Snij de verse koriander heel fijn en roer dit door de vloeistof.
4. Maak op smaak af met wat kerrievoeder, honing, zout en peper.

Deze dressings zijn, goed afgesloten, een paar dagen houdbaar in de koelkast. Voor gebruik doorroeren.