


SMAAK MAKERS

SALSA

Amerikaanse salsa

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kleine komkommer
- 400 g watermeloen (in kleine blokjes)
- 1 rode ui (in halve dunne ringen)
- 1 el verse munt (fijnggehakt)
- 1 el verse bieslook of lente-/bosui (fijnggehakt)
- 1 rode peper (fijngehakt, zonder zaadjes)
- 3 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 limoenen (sap)


ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in de lengte door en verwijder de zaadjes met een spitse lepel.
2. Snijd de komkommer in plakjes of blokjes.
3. Meng met de watermeloen, ui, munt, bieslook, rode peper, knoflook en limoensap.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Koel de salsa en serveer bij vis of kip.

TIP: Nog kleurrijker wordt de salsa met extra 100 gram mais.



Ananas-chili salsa

 10 minuten

Een lekker fris en pittig sausje voor bij vlees en vis. Perfect als bijgerecht bij gourmet of barbecue.

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el ananasblokjes (blik)
- 1 verse gember (geschild, geraspt, ca. 1 cm)
- 1 teentje knoflook (gehakt)
- ½ rode peper (fijngehakt)
- 1 el koriander (fijngehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de ananasblokjes met de gember, knoflook en rode peper helemaal fijn.
2. Schep de koriander erdoor en breng op smaak met zout.



Ananas-gember salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ¼ ananas (fijngesneden, geschild)
- 1 cm verse gember (geschild, geraspt)
- ½ citroen (sap)
- ½ bosje munt (gehakt)
- ½ rode peper (fijngehakt) (optioneel)

MATERIAAL: weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ananas met de gember, citroensap en munt.
2. Voeg eventueel een halve fijngehakte rode peper toe voor meer pit.

TIP: Bewaar deze salsa in schone weckpotjes maximaal 4 dagen in de koelkast.



Appel salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 Granny Smith appel, in kleine blokjes
- ½ komkommer, in gelijke blokjes
- 2 bosuitjes, fijngehakt
- ¼ groene chilipeper of jalapeño, fijngesneden
- handje koriander, fijngehakt
- 2 limoenen, sap
- zout

MATERIAAL: weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de appel mooi fijn, in gelijke, kleine blokjes.
2. Meng met de fijngehakte bosui, komkommer, koriander en jalapeño.
3. Doe er wat limoensap bij en proef of je meer moet toevoegen.
4. Breng op smaak met wat zout.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



Avocado-banaan salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rijpe bananen
- 1 rijpe avocado
- 3-4 rijpe tomaten
- ½ kleine ui
- ½ limoen, sap
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 2 el koriander, fijngehakt

MATERIAAL: weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de avocado in kleine blokjes, evenals de tomaten en banaan.
2. Meng met elkaar en breng op smaak met zout, peper en het limoensap.
3. Hak de ui zo fijn mogelijk, evenals de peterselie of koriander.
4. Meng met de salsa en zet apart.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



Avocado-limoen salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

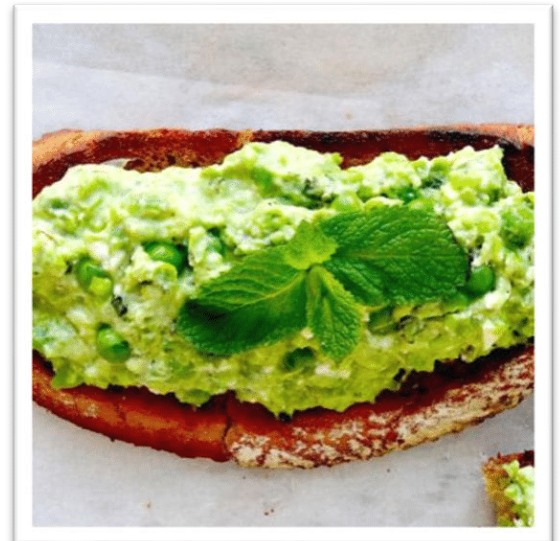
- 2 avocado's
- 1 limoen
- 4 el crème fraîche
- mespuntje gedroogde komijn
- paar blaadjes basilicum
- snufje zout
- mespuntje chilipeper, fijngesneden
- olijfolie

MATERIAAL: weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Halveer en ontpit de avocado, haal uit de schil en snijd in kleine blokjes.
2. Meng met de crème fraîche, komijn, rasp en sap van de limoen.
3. Voeg komijn, fijngehakte basilicum, zout en chilipeper naar smaak toe; blijf proeven.
4. Meng goed door; de salsa mag nog een beetje grof blijven.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



Bietensalsa

 15 minuten

Lekker voor op brood of als dip bij de borrel: bietensalsa. Dit recept voor bietensalsa zorgt voor een kleurrijke eyecatcher op tafel!

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el sesamolie
- 1 el rode linzen
- 1 tl venkelzaad of -poeder
- ½ tl komijnzaad of -poeder (djinten)
- 150 g gekookte bieten (geraspt)
- 2 el korianderblaadjes
- ½ tl zwarte peper
- 2 el zonnebloemolie
- 2 el crème fraîche


MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de sesamolie en bak hierin de rode linzen.
2. Voeg het venkelzaad of -poeder en komijnzaad of -poeder toe.
3. Pureer met de bieten, korianderblaadjes, zwarte peper en zonnebloemolie.
4. Voeg de crème fraîche toe en roer door.



Bleekselderij-bietjes salsa

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 stengels bleekselderij (in boogjes)
- 3 gekookte bieten (geschild, in blokjes)
- 2 lente-/bosuitjes (in ringetjes)
- 1 el kappertjes
- 1 augurk (gehakt)
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 200 ml zure room


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bleekselderij en bietjes met de bosuitjes, kappertjes, rode ui, zure room, zout en peper.

TIP: Lekker bij gerookte vis en chips van zoete aardappel.



Bonen-mango salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 mango
- 1 blik bruine bonen of kapucijners (uitgelekt)
- 1 rode ui (fijngesnipperd)
- ½ rode peper (fijngehakt)
- 1 limoen (rasp en sap)

MATERIAAL: gesteriliseerde weckpot

ZO MAAK JE HET:


1. Schil en snijd de mango in kleine blokjes en meng met de bruine bonen, rode ui, eventueel rode peper, limoenrasp en -sap.

TIP: Lekker bij gebakken vis of taco's.

TIP: Bewaar deze spread in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



Doperwtensalsa

 15 minuten

Geen barbecue of borrel zonder saus! Verras je gasten met deze doperwtensalsa. Weer eens een andere saus dan normaal!

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g doperwten (gaar)
- ½ bosje dragon of munt
- 150 g crème fraîche
- 3 el limoensap
- ½ groene peper (fijngehakt)
- 3 el olijfolie


MATERIAAL: keukenmachine of blender

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de doperwten met de dragon of munt, crème fraîche, limoensap en groene peper.
2. Voeg al malend de olijfolie toe.



Griekse salsa

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 avocado's (geschild, in blokjes)
- 4 tomaten (in kleine blokjes)
- 150 g zwarte olijven (in plakjes, zonder pit)
- 2 rode uien (gesnipperd)
- 200 g feta (in blokjes)
- 2 el platte peterselie (gehakt)
- 4 el olijfolie
- 2 citroenen (sap)

ZO MAAK JE HET:

1. Schep de avocadoblokjes met de tomaten, olijven, ui en feta door elkaar.
2. Meng de peterselie met de olijfolie en het citroensap.
3. Breng op smaak met zout en peper en schep de dressing door het avocadomengsel.

TIP: Lekker bij brood, kip of vlees.

TIP: Voeg voor een kruidige dressing 1 theelepel gyroskruiden toe aan de olijfolie.



Kiwi-limoen salsa

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:


- 2 kiwi's
- ½ ananas
- ½ limoen, rasp
- 5 blaadjes basilicum
- 1 el rietsuiker

ZO MAAK JE HET:

1. Pel en snijd de kiwi's en ananas in blokjes.
2. Rasp de limoen erboven.
3. Snijd de basilicum in reepjes en meng het met de suiker door het fruit.
4. Verdeel over glazen en serveer met hangop.



Koriander-peterselie salsa

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el koriander, fijngehakt
- 4 el peterselie, fijngehakt
- 8 el olijfolie extra vierge
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 1 el kappertjes, fijngehakt
- 1 sinaasappel, schoongeboend

MATERIAAL: rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de koriander en de peterselie met de extra vierge olijfolie in een kommetje.
2. Roer hier de knoflook en kappertjes door.
3. Rasp 1 theelepel schil van de sinaasappel en voeg toe aan de salsa.
4. Breng op smaak met zout en peper.



Mango salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 mango (kleine blokjes)
- ½ komkommer (kleine blokjes)
- 2 tomaten (kleine blokjes)
- ½ bosje munt (fijngehakt)
- 1 limoen (rasp en sap)
- 1 rode peper (fijngehakt, zonder zaadjes)

MATERIAAL: weckpot

ZO MAAK JE HET:


1. Meng de mango met de komkommer, tomaat, munt, limoenrasp en -sap.
2. Breng deze salsa op smaak met zout en rode peper.

TIP: Lekker met zalmkoekjes of gefrituurde garnalen.

TIP: Bewaar deze salsa in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



Mango-rode ui salsa

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rode ui, gesnipperd
- 3 el witte wijnazijn
- 1 rode peper
- 2 el koriander, fijngehakt
- 1 mango, geschild, in blokjes van ½ cm

MATERIAAL: weckpot of schone jampot met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de rode ui en meng met de witte wijnazijn.
2. Laat circa 5 minuten marineren.
3. Snijd de rode peper fijn (naar wens al dan niet met zaadjes) en voeg met de mangoblokjes en 2 eetlepels koriander toe aan de gemarineerde ui.
4. Breng op smaak met zout en peper.



Mango-sjalot salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 mango (geschild, in stukjes)
- 1 limoen (sap)
- 1 snufje (gerookt) paprikapoeder
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 1 snufje (riet)suiker
-

MATERIAAL: keukenmachine, weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Pureer eventueel het mangovruchtvlees grof of maak de salsa van het fijngesneden vruchtvlees.
2. Meng de mango met het limoensap, een flinke snuf (gerookt) paprikapoeder, de sjalot en een snufje (riet)suiker.

TIP: Bewaar deze salsa afgedekt in een schoon weckpotje maximaal 3 dagen in de koelkast.



Marokkaanse salsa

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el olijf- of arachideolie
- 2 sjalotjes (in smalle ringen)
- 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 1 tl komijnpoeder (djinten) of komijnzaad
- 300 gram kikkererwten (afgespoeld, uitgelekt, blik)
- 2 el verse koriander (gehakt)
- 2 el verse munt (gehakt)
- 1 citroen (sap)


ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie en fruit hierin 2-3 minuten zachtjes de sjalot, knoflook en komijn tot de sjalot en knoflook zacht zijn maar niet gekleurd.
2. Meng de kikkererwten, koriander, munt en het citroensap erdoor.
3. Breng de salsa op smaak met zout en peper en serveer bij kip of een salade.

TIP: Spatel 4 eetlepels Griekse yoghurt door de salsa en serveer eens op een pitabroodje.



Mexicaanse salsa verde van tomatillo's

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 600 g tomatillo's (of groene tomaten)
- 1 kleine witte ui, gepeld en in kwarten
- 1 tot 3 jalapeño's (afhankelijk van hoe pittig je 'm wil)
- 4 tenen knoflook, gepeld
- handje korianderblaadjes
- 2 el limoensap
- snufje zout

MATERIAAL: bakplaat, keukenmachine, weckpot

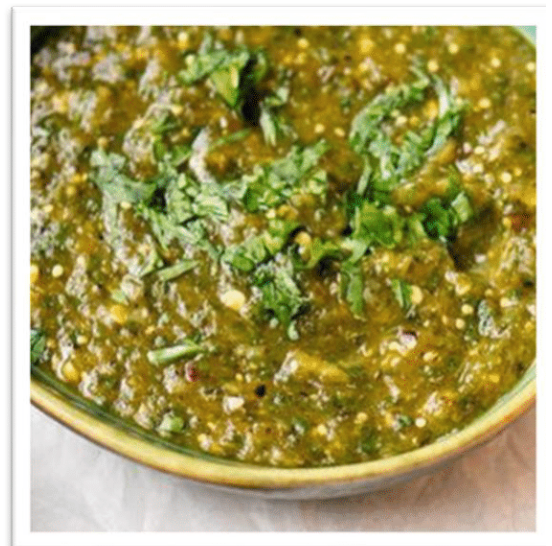
ZO MAAK JE HET:

1. Zet de grillstand van je oven aan.
2. Leg de tomatillo's samen met de ui, knoflook en jalapeño's op een bakplaat en zet ze ongeveer 5 minuten onder de grill, tot ze geblakerd zijn.
3. Laat ze 5 minuten afkoelen.
4. Doe ze samen met de koriander en het zout in een keukenmachine en draai tot een salsa.


TIP: Ben je niet zo van de spicy? Verwijder dan eerst de zaadlijsten van de jalapeño's.

TIP: De salsa verde is heerlijk met tortillachips of als saus op taco's, enchiladas, nacho's en praktisch met álles...

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



Nectarine salsa pikant

 10 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 nectarines (gehalveerd, ontpit)
- 1 rode peper (in ringetjes)
- ½ bosje munt (fijnggehakt)
- 1 cm verse gember (geschild, geraspt)
- ½ limoen (rasp en sap)

MATERIAAL: weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de nectarines in heel kleine blokjes.
2. Meng dit fruit met de rode peper, munt, gember, limoenrasp en -sap.
3. Laat afgedekt circa 30 minuten intrekken.

TIP: Bewaar deze salsa in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



Pruimen salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 8 pruimen (gehalveerd, zonder pit)
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 2 el citroensap
- 1 el olijfolie
- ½ bosje koriander (fijnggehakt)

MATERIAAL: weckpot

ZO MAAK JE HET:


1. Meng de pruimen met de ui, het citroensap, de olijfolie en de koriander.
2. Breng op smaak met zout en peper.

TIP: Lekker bij gebakken vis.

TIP: Bewaar deze salsa in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



Radijs-mozzarella salsa

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 12 radijsjes (grof geraspt)
- 200 g mozzarella (in kleine blokjes)
- 2 el citroensap
- 2 el olijfolie
- 1 el dille (gehakt)


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de radijs met de mozzarella, citroensap, olijfolie, dille en peper.

TIP: Lekker bij groentechips, kip of vis.



Rode ui salsa

 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rode ui,
- 2 teentjes knoflook,
- 2 tl verse gember,
- 1 chilipeper,
- 4 walnoten,
- 10 g verse platte peterselie,
- 2 tomaten,
- 2 el olijfolie,
- 1½ el citroensap,
- 2 tl zeezout,
- 1 tl vers gemalen zwarte peper,
- 1 tl suiker.


MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd kop en kont van de rode ui en daarna verticaal doormidden.
2. Verwijder de droge vellen en snijd de rode ui in zeer dunne ringen met een mandoline.
3. Snijd het kontje van de teentjes knoflook en daarna doormidden.
4. Verwijder de harde schil en hak de knoflook fijn.
5. Schil de gember en rasp 2 volle theelepels gember.
6. Snijd de chilipeper in fijne ringen.
7. Hak de walnoten grof.
8. Was de platte peterselie, en hak de platte peterselie fijn.
9. Haal de ringen van de rode ui uit elkaar.
10. Voeg de knoflook, geraspte gember en de fijngehakte chilipepers bij elkaar.
11. Snijd de tomaten in vieren en haal het zaad en de harde kern eruit.
12. Snijd de tomaten dan in reepjes en daarna in blokjes.
13. Voeg de blokjes tomaat bij de salsa.
14. Hak 5 gram platte peterselie fijn en voeg die bij de salsa.
15. Meng 1 eetlepel olijfolie, ½ eetlepel citroensap, 1 theelepel zeezout, ½ theelepel vers gemalen zwarte peper en ½ theelepel suiker met elkaar en giet dat over de salsa.
16. Meng de salade door elkaar, en strooi daarna de 2 grof gehakte walnoten erover.



Salsa amarillo

 15 minuten

Deze salsa wordt lekker fris door de ananas, sinaasappel en limoen. Lekker op een stokbroodje of op een hamburger bij de barbecue!

DIT HEB JE NODIG:

- 1 gele paprika (fijnggehakt)
- ¼ komkommer (geschild, geraspt)
- 100 g ananas (fijnggehakt)
- ½ mango (fijnggehakt)
- 1 rode peper (fijnggehakt)
- ½ sinaasappel (rasp en sap)
- 1 limoen (sap)
- 1 el sesamolie
- 2 el zonnebloemolie


MATERIAAL: rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de paprika met de komkommer, ananas, mango en rode peper.
2. Voeg de rasp en sap van de sinaasappel en het limoensap toe.
3. Giet al roerend de sesamolie en zonnebloemolie erbij en roer goed door.
4. Breng goed op smaak met zout voor de juiste balans tussen zoet en zout.



Salsa Gremolata

 15 minuten

Deze Italiaanse klassieke salsa past goed bij vrijwel ieder gerecht! Gremolata is een mengsel van citroensap, peterselie, knoflook, kappertjes en olie.

DIT HEB JE NODIG:


- ½ bosje peterselie
- 4 el kappertjes
- 2 teentjes knoflook (grof gehakt)
- 1 citroen (rasp en sap)
- 4 el olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de peterselie, kappertjes, knoflook en de citroenrasp goed fijn met een mes.
2. Schep het kruidenmengsel in een kom en giet het citroensap en de olijfolie erbij.
3. Roer goed.



Salsa Rioja

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 tomaten, zaadlijsten verwijderd, in kleine blokjes gesneden
- ½ rode ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 jalapeñopeper, zaadlijsten verwijderd, fijngesneden
- 6 takjes koriander, blaadjes fijngesneden
- 1 el olijfolie, extra vierge
- zout

MATERIAAL: weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Maak de salsa door de tomaten te mengen met de ui, knoflook, jalapeñopeper, koriander (houd een beetje apart voor de garnering) en de olijfolie.
2. Breng op smaak met zout en zet apart in de koelkast.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



Salsa romesco

 15 minuten

Salsa Romesco is een salsa afkomstig uit Catalonië, Spanje. Het is een zoet-pittige Spaanse dip op basis van noten, paprika en knoflook. Heerlijk om te serveren bij de barbecue of bij een borrelplank.

DIT HEB JE NODIG:

- 2 tomaten (gehalveerd)
- 25 g amandelen (geroosterd)
- 25 g hazelnoten (geroosterd)
- 1 geroosterde paprika (pot)
- 1 teentje knoflook
- ½ rode peper (gehakt)
- 1 snee wit casinobrood
- 2 el rode wijnazijn


MATERIAAL: keukenmachine of blender, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de tomaten circa 5 minuten in een hete grillpan op een hoge stand tot ze iets geblakerd en zacht zijn.
2. Laat een beetje afkoelen en verwijder dan de velletjes.
3. Pureer de tomaten met de amandelen, hazelnoten, paprika, knoflook en de rode peper in een keukenmachine of blender.
4. Rooster het brood.
5. Snijd de korst eraf en snijd de rest van het brood in kleine blokjes.
6. Voeg al malend de stukjes toast en de rode wijnazijn toe en pureer tot een saus.



Salsa rossa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 grote uien, fijngesnipperd
- 4 el olijfolie
- 2 rode paprika's
- 1 kleine rode chilipeper, ontpit en fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blik gepelde tomaten, (400 g)
- zout en peper

MATERIAAL: grill, braadslee, staafmixer, weckpot



ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een pan en bak de uien tot ze zacht zijn.
2. Verwarm intussen de grill voor en leg de paprika's op een braadslee onder de grill.
3. Draai af en toe totdat hun huid blaren zwart.
4. Doe in een kom en dek af met huishoudfolie of doe in een papieren zak.
5. Laat tien minuten zweeten en pel dan de huid weg.
6. Gooi de steel en zaden weg en snijd het vruchtvlies in blokjes.
7. Als de uien zacht zijn, voeg je de chilipeper, rode pepers en knoflook toe aan de pan.
8. Kook nog 10 minuten.
9. Voeg de tomaten toe aan de pan, zet het vuur hoger en kook 10 minuten.
10. Maal met een staafmixer tot u de juiste dikte heeft.
11. Proef en voeg naar smaak peper en zout toe.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.

Salsa verde

 15 minuten

Salsa verde is een koude saus die uit groene kruiden bestaat, zoals peterselie en munt. De saus past goed bij kip of witvis.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ bosje peterselie
- ½ bosje munt
- 3 el kappertjes
- 1 citroen (rasp)
- 6 ansjovisfilets
- 3 zoetzure augurkjes
- 1 teentje knoflook
- 3 el olijfolie


MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de peterselie, munt, kappertjes, citroenrasp, ansjovisfilets, augurkjes en de knoflook in een keukenmachine of hak fijn met een mes.
2. Giet langzaam de olijfolie erbij en roer door.



Thaise salsa

 15 minuten

Lekker! Deze Thaise salsa past perfect bij een visburger of een ander gerecht van de barbecue. Maak deze saus in een handomdraai.

DIT HEB JE NODIG:

- 1 bosje koriander
- 1 stengel citroengras (fijnggehakt)
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl suiker
- 2 el sesamzaad (geroosterd)
- 3 el Japanse rijstazijn
- 3 el sojasaus
- 1 el Thaise vissaus
- 3 el zonnebloemolie


MATERIAAL: vijzel

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de koriander, citroengras, knoflook, suiker en ½ theelepel zout fijn in een vijzel.
2. Voeg het sesamzaad, rijstazijn, sojasaus, vissaus en zonnebloemolie toe en roer goed door.



Tomaten-mango salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 roma tomaten (in blokjes)
- 1 mango (geschild, in stukjes)
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 2 jalapeño pepers (fijnggehakt) of
- 1 kleine rode peper (fijnggehakt, zonder zaadjes)
- 1 limoen (sap)
- 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 2 el koriander (gehakt)
- 2 el zonnebloemolie of
- 2 el olijfolie

MATERIAAL: weckpot

ZO MAAK JE HET:


1. Meng de tomaat en mango met de (rode) ui, pepers, limoensap, knoflook, komijnpoeder, koriander, olie en zout.

TIP: De salsa is lekker bij vlees, vis of kip.

TIP: Bewaar deze salsa in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



Tomaten-perzik salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 tomaten (fijngesneden, ontveld)
- 2 perziken (fijngesneden, ontveld)
- 1 sjalot (gesnipperd) of
- 1 kleine rode ui (gesnipperd)
- ½ bosje koriander (fijnggehakt)

MATERIAAL: weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de tomaat met de perzik, sjalot en koriander.

TIP: Bewaar deze salsa in een schone weckpot maximaal 4 dagen in de koelkast.



Tuinkruidensalsa

 15 minuten

Zelf tuinkruidensalsa maken? Dat is niet moeilijk. Met wat verse kruiden en ingrediënten die je waarschijnlijk al in huis hebt, kom je een heel eind.

DIT HEB JE NODIG:

- ½ bosje peterselie
- ½ bosje basilicum
- ¼ bosje koriander
- ¼ bosje munt
- ¼ bosje dille
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 2 el witte wijnazijn
- 1 citroen (rasp en sap)
- 3 el kappertjes (grof gehakt)
- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 3 augurken (in kleine blokjes)
- 4 el olijfolie


MATERIAAL: hakmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de peterselie met de basilicum, koriander, munt en dille fijn.
2. Voeg de knoflook, witte wijnazijn, citroenrasp en sap, kappertjes, sjalot, augurk en olijfolie toe.
3. Roer een paar keer door en meng goed.



Uien salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 4 el rode wijnazijn
- 2 tl suiker
- 4 el olijfolie
- 2 grote rode uien (gesnipperd)
- 1 lente-/bosui (in dunne ringetjes)
- 1 bosje basilicum (fijngehakt)

MATERIAAL: weckpot


ZO MAAK JE HET:

1. Meng de sjalotten met de rode wijnazijn, suiker en 1 theelepel zout.
2. Zet apart.
3. Verhit intussen de olijfolie en bak hierin de rode uien.
4. Meng de bosui met de sjalotten en marinade.
5. Voeg de gebakken rode ui inclusief olie en de fijngehakte basilicum toe.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.



Waterkers salsa

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 teentje knoflook
- 4 tl kappertjes
- 20 takjes waterkers, blaadjes geplukt
- 12 takjes koriander, blaadjes geplukt
- 4 el rode wijnazijn
- 12 el lichte olijfolie
- ½ citroen, sap

MATERIAAL: keukenmachine, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de salsa de knoflook, kappertjes, waterkers, korianderblaadjes, azijn, olijfolie en het citroensap in een keukenmachine.
2. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.

TIP: Deze salsa past geweldig goed bij rauwe vis.

TIP: Bewaar in een schone weckpot in de koelkast.

