



Saladedressings hebben een lange en kleurrijke geschiedenis die teruggaat tot de oudheid. De Babyloniërs gebruikten bijna 2000 jaar geleden al olie en azijn als dressing voor groenten. De Egyptenaren gaven de voorkeur aan een salade met olie, azijn en Aziatische kruiden. Mayonaise zou meer dan 200 jaar geleden zijn debuut hebben gemaakt aan de tafel van een Franse edelman.

Salades waren favoriet aan de grote hoven van Europese monarchen. Koninklijke koks combineerden vaak wel 35 ingrediënten in één enorme saladekom, inclusief exotische groene ingrediënten zoals bloemblaadjes. De favoriete salade van koning Hendrik IV van Engeland was een mengsel van gekookte en in blokjes gesneden nieuwe aardappelen, sardines en kruidendressing. Maria Stuart, koningin van Schotland, gaf de voorkeur aan gekookte knolselderij in blokjes, gemengd met sla, romige mosterddressing, truffels, kervel en plakjes hardgekookt ei.

In de twintigste eeuw

begonnen Amerikanen basis ingrediënten voor dressings (olie, azijn of citroensap en kruiden) te gebruiken om een oneindige variatie aan dressings te creëren die perfect bij salades pasten.

Kant-en-klare dressings waren tot de eeuwwisseling grotendeels niet verkrijgbaar. Tot die tijd moesten thuiskoks alles zelf maken. Door de variaties in ingrediënten (deels vanwege gebrekkige bewaarcondities en een constante aanvoer) liepen de resultaten sterk uiteen. Geleidelijk aan begonnen restaurants hun eigen, consistente dressings te verpakken en aan klanten te verkopen, en zo ontstond de saladedressing industrie.

Veel van de grote merken saladedressings die we tegenwoordig kennen, waren al in de jaren twintig van de vorige eeuw op de markt.

In 1896 opende Joe Marzetti een restaurant in Columbus, Ohio, en begon hij zijn klanten een verscheidenheid aan dressings te serveren, ontwikkeld volgens oude recepten. Hij begon zijn dressings in 1919 te verpakken voor verkoop aan restaurantklanten.

In 1912 begon Richard Hellmann, een delicatessenwinkelhouder in New York, zijn hoogwaardige mayonaise in houten potten te verkopen. Een jaar later, als reactie op de zeer grote vraag van consumenten, begon Hellmann de mayonaise in glazen potten te verkopen.

In 1925 betrad de Kraft Cheese Company de markt voor saladeproducten met de overname van verschillende regionale mayonaisefabrikanten en de Milani Company (wat leidde tot Krafts eerste stappen in de markt voor vloeibare dressings met French Dressing als eerste smaak).

Hoe maak je een gezonde dressing?

Het is heel gemakkelijk om zelf een gezonde dressing te maken. En nee, dat betekent niet dat je iedere dag aan dezelfde saaie yoghurtsaus moet zitten. Er is namelijk veel meer te doen met een salade dressing. Olijfolie kan de basis vormen van je dressing, maar je kan ook yoghurt gebruiken. Vervolgens kun je bijv. balsamicoazijn, mosterd, notenpasta of andere smaakmakers toevoegen. Ook verse kruiden kunnen je dressing een extra lekkere verfrissing geven! Zo kan je iedere dag weer een nieuwe combinatie proberen. Hier onder hebben wij vijf favorieten voor je opgeschreven.

Welke olie doe je door de sla?

Olie is vaak de basis van iedere dressing. Je kan verschillende soorten olie gebruiken als basis. Je kan hierbij denken aan slaolie, ook wel arachideolie of sojaolie, koolzaadolie of olijfolie. Als je gebruik maakt van olijfolie kan je het beste Extra Vierge of Vierge olijfolie gebruiken.

Hoe bewaar je een dressing?

Een zelfgemaakte dressing kun je een paar dagen in de koelkast bewaren. Stop het in een schoon bakje of potje. Ruikt het gek of ziet het er gek uit? Dan is het tijd om je zelfgemaakte dressing weg te gooien.

DRESSING PAGINA'S

ATJAR DRESSING	3	LEMON MYRTLE GEMBER DRESSING	31
AWAZE DRESSING	4	LOUIS DRESSING	32
BALSAMICO DRESSING	5	MANGO CHILI DRESSING	33
BLAUWE KAAS DRESSING	6	MAYONAISE BIETEN DRESSING	34
CAESARS DRESSING	7	MISO GEMBER DRESSING	35
CHIMICHURRI DRESSING	8	MIZERIA DRESSING	36
CHOCHOGOCHUJANG DRESSING	9	MOLHO CAMPANHA DRESSING	37
COMEBACK SAUCE	10	MONKEY GLAND DRESSING	38
DILLE DRESSING	11	NAM JIM DRESSING	39
FINGERROOT BALSAMICO DRESSING	12	NAM YUM DRESSING	40
FRAMBOZEN EN OUDE KAAS DRESSING	13	PILI-PILI OLIE DRESSING	41
FRAMBOZEN WALNOOT DRESSING	14	PINDA DRESSING	42
FRENCH DRESSING	15	PIRI-PIRI SAUS DRESSING	43
GADO GADO CASHEW DRESSING	16	PONZU OLIJFOLIE DRESSING	44
GADO GADO PINDA DRESSING	17	RANCH DRESSING	45
GEMBER MACADAMIA DRESSING	18	SALSA CRIOLLA DRESSING	46
GEMBERNAT KERRIE DRESSING	19	SALSA DE AJO DRESSING	47
GOMA DRESSING	20	SALSA GOLF DRESSING	48
GREEN GODDESS DRESSING	21	SALSA HUANCAINA DRESSING	49
GRIBICHE DRESSING	22	SALSA VERDE DRESSING	50
GROOTMOEDERS SLASAU DRESSING	23	SENNEPS SAUS DRESSING	51
GROVE MOSTERD HONING DRESSING	24	SESAM GEMBER DRESSING	52
GUASACACA DRESSING	25	SHITO OLIE DRESSING	53
HONING MOSTERD DRESSING	26	TAHINI CITROEN DRESSING	54
HOT BACON DRESSING	27	THOUSAND ISLANDS DRESSING	55
ITALIAANSE DRESSING	28	WAFU DRESSING	56
ITALIAN AMERICAN DRESSING	29	WATTLE CHILI DRESSING	57
KACHUMBARI DRESSING	30	YOGHURT DRESSING	58
KARNEMELK KRUIDEN DRESSING	31	YUZU MAYONAISE WASABI AIOLI DRESSING	59
KERRIE MAYONAISE DRESSING	32	ZHUG-OLIE DRESSING	60



ATJAR DRESSING

Een atjar dressing is een heerlijke, friszure Indische dressing die perfect balanceert tussen zoet, zuur en een subtiele kruidigheid. Deze dressing is geïnspireerd op de traditionele atjar tjampoer (ingelegde groenten) en is een ideale manier om een knapperige, frisse touch aan je salades of Aziatische gerechten te geven.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el rijstazijn (of witte wijnazijn)
- 🍯 2 el zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
- 🍯 1 el vloeibare honing (of basterdsuiker)
- 🍯 1 tl kurkuma (koenjit) – voor de kenmerkende gele kleur en smaak
- 🍯 1 tl gemberpoeder (djahé) of verse geraspte gember
- 🍯 ½ tl knoflookpoeder
- 🍯 snufje chilivlokken of sambal oelek (naar smaak, voor een beetje pittigheid)
- 🍯 snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rijstazijn, honing (of suiker), kurkuma, gemberpoeder, knoflookpoeder en een snufje zout in een kommetje of een leeg glazen potje.
2. Voeg de zonnebloemolie toe.
3. Klop het geheel met een kleine garde goed door elkaar, of draai het deksel op het potje en schud krachtig totdat er een egale, heldergele dressing ontstaat.
4. Voeg naar wens een beetje sambal of chilivlokken toe voor wat extra pit.
5. Laat de dressing eventueel 10 minuten staan, zodat de smaken van de specerijen goed in de azijn kunnen trekken.
6. Je kunt deze dressing 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
7. Haal de dressing 15 minuten voor serveren uit de koelkast, zodat de olie weer vloeibaar wordt en op kamertemperatuur kan komen.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige dressing past uitstekend bij gerechten die wel een frisse tegenhanger kunnen gebruiken:

- 🥬 **Knapperige koolsalades:** Giet de dressing over een salade van fijngesneden spitskool, witte kool, geraspte wortel en komkommer.
- 🥬 **Indische klassiekers:** Perfect als frisse dressing over een salade die je serveert naast bami, nasi goreng of saté.
- 🥬 **Poke bowls:** Geef een Aziatische twist aan je bowl met rijst, avocado, edamame en zalm of tofu.
- 🥬 **Gefrituurde snacks:** Lekker over een simpele bij salade bij zware of gefrituurde gerechten zoals loempia's of garnalen in panko.



AWAZE DRESSING

Een awaze dressing (of saus) is een iconische, vurig rode smaakmaker uit de Ethiopische keuken. De basis draait volledig om berbere, een complex Ethiopisch specerijenmengsel dat diepe, aardse warmte en een pittige kick geeft. Traditioneel wordt het gemengd met tej (honingwijn) of water, maar door er wat olijfolie en limoensap aan toe te voegen, transformeer je deze pittige pasta in een fantastische, vloeibare dressing.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el berbere-specerijenmengsel (onmisbaar voor de authentieke smaak)
- 🍯 3 el water (om te verdunnen)
- 🍯 2 el extra vierge olijfolie
- 🍯 2 el vers limoensap (of citroensap)
- 🍯 1 tl honing of agave-nectar (om de scherpste te balanceren)
- 🍯 ¼ tl knoflookpoeder of een half geperst teentje verse knoflook
- 🍯 ¼ tl gemberpoeder of geraspte verse gember
- 🍯 snufje zout

TIP: Wil je de traditionele diepgang? Vervang het water en de honing dan door 4 eetlepels mede (honingwijn) of een scheutje droge rode of witte wijn.

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het berbere-poeder, gemberpoeder, knoflookpoeder en het snufje zout in een kommetje.
2. Roer de honing (of agave-nectar), het limoensap en het water (of de wijn) erdoorheen tot een gladde, dikke vloeistof ontstaat.
3. Voeg als laatste al roerend met een vork of kleine garde de olijfolie toe tot de dressing mooi bindt en gaat glanzen.
4. Is de dressing nog iets te dik om te gieten?
5. Voeg dan een extra theelepeltje water of limoensap toe.
6. Je kunt deze dressing 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
7. Zorg ervoor dat de kruiden goed onder de olijfolie staan; voeg eventueel een extra klein scheutje olie toe voor het sluiten van de pot.
8. De olijfolie kan in de koelkast wat stollen.
9. Haal de dressing daarom 15 minuten voor serveren uit de koelkast, zodat de olie weer vloeibaar wordt en op kamertemperatuur kan komen.

Let op: de smaak hoort intens en krachtig te zijn!

LEKKER BIJ:

In Ethiopië ontbreekt deze saus zelden op tafel. De dressing is een smaakbom die perfect past bij:

- 🍴 **Gegrild vlees (Tibs):** Dit is de ultieme klassieker. Sprenkel de dressing over gegrild rundvlees, lamsvlees of kip (of gebruik het als dipsaus aan tafel).
- 🍴 **Geroosterde groenten:** De dressing is waanzinnig lekker over lauwwarme, in de oven geroosterde wortels, pompoen of zoete aardappel. Het zoete van de groenten snijdt prachtig door het pittige van de awaze.
- 🍴 **Steilige salades:** Gebruik het als dressing over een salade met linzen, kikkererwten, of een frisse salade met rode ui en tomaat om er direct een flinke dosis pit aan te geven.
- 🍴 **Injera of platbrood:** Doop stukjes traditionele Ethiopische *injera* of platbrood rechtstreeks in de dressing als snelle, hartige snack



BALSAMICO DRESSING

Deze dressing balanceert het diepe, zoetzure karakter van balsamicoazijn met de zachtheid van olijfolie en een subtiele pittigheid van mosterd. Het is binnen een handomdraai klaar en vele malen lekkerder dan een variant uit de supermarkt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el extra vierge olijfolie
- 🍯 1 el balsamicoazijn
- 🍯 1 tl dijonmosterd
- 🍯 1 tl honing (of ahornsiroop)
- 🍯 ¼ tl knoflookpoeder (of een half geperst teentje verse knoflook)
- 🍯 naar smaak: zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de balsamicoazijn, mosterd, honing en het knoflookpoeder in een klein kommetje of een leeg, schoon glazen potje.
2. Giet de olijfolie erbij.
3. Klop het geheel met een garde krachtig door elkaar totdat er een egale, licht gebonden dressing ontstaat.
4. Gebruik je een potje?
5. Draai het deksel er stevig op en schud het potje hard gedurende 10 tot 15 seconden.
6. Proef de dressing en voeg naar eigen smaak zout en versgemalen zwarte peper toe.
7. Je kunt deze dressing 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Zorg ervoor dat de kruiden goed onder de olijfolie staan; voeg eventueel een extra klein scheutje olie toe voor het sluiten van de pot.
9. De olijfolie kan in de koelkast wat stollen.
10. Haal de dressing daarom 15 minuten voor serveren uit de koelkast, zodat de olie weer vloeibaar wordt en op kamertemperatuur kan komen.

LEKKER BIJ:

Deze balsamico dressing is een echte alleskunner, maar komt het beste tot zijn recht bij:

- 🥗 **Caprese salade:** De absolute klassieker met rijpe tomaten, romige buffelmozzarella en verse basilicum.
- 🥗 **Salades met fruit en kaas:** Perfect in combinatie met rucola, zachte geitenkaas of feta, en zoete tegenhangers zoals aardbeien, vijgen of peer.
- 🥗 **Gegrilde groenten:** Besprenkel de dressing over lauwe gegrilde courgette, aubergine, paprika of groene asperges.
- 🥗 **Carpaccio:** Als smaakvolle vervanger van de traditionele truffelmayonaise of pesto.



BLAUWE KAAS DRESSING

Deze dressing is rijk, dik en perfect in balans. De hartige, zoute smaak van de blauwe kaas smelt heerlijk samen met de frisse basis van zure room en mayonaise. Een klein beetje citroensap zorgt voor de nodige frisheid om het geheel mooi op te tillen.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 75 g blauwe kaas (zoals roquefort, gorgonzola of danablu), verkruimeld
- 3 el mayonaise
- 3 el zure room (of Griekse yoghurt voor een lichtere variant)
- 1 el citroensap (of witte wijnazijn)
- 1 tl bieslook, fijngehakt
- ¼ tl knoflookpoeder
- een scheutje melk of karnemelk (om de dressing eventueel te verdunnen)
- naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de helft van de verkruimelde blauwe kaas in een kommetje en prak dit met een vork fijn.
2. Dit zorgt ervoor dat de smaak straks goed door de hele dressing trekt.
3. Voeg de mayonaise, zure room, het citroensap en het knoflookpoeder toe aan de geprakte kaas.
4. Roer alles krachtig door elkaar tot een glad mengsel.
5. Roer de rest van de stukjes blauwe kaas en de fijngehakte bieslook er voorzichtig doorheen, zodat er nog lekkere textuur in de dressing blijft zitten.
6. Is de dressing te dik?
7. Voeg dan een klein scheutje melk of karnemelk toe tot de gewenste dikte is bereikt.
8. Proef de dressing en breng extra op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout.
9. Je kunt deze dressing 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Zorg ervoor dat de kruiden goed onder de oliefolie staan; voeg eventueel een extra klein scheutje olie toe voor het sluiten van de pot.
11. De oliefolie kan in de koelkast wat stollen.
12. Haal de dressing daarom 15 minuten voor serveren uit de koelkast, zodat de olie weer vloeibaar wordt en op kamertemperatuur kan komen.

LEKKER BIJ:

Deze robuuste dressing is een fantastische smaakmaker bij stevige gerechten:

- Wedge salad:** De ultieme Amerikaanse klassieker; een kwart krop ijsbergsla overgoten met deze dressing, uitgebakken spekjes en extra stukjes blauwe kaas.
- Buffalo chicken wings:** Onmisbaar als verkoelende dipsaus bij pittige, krokante kippenvleugels of bloemkool bites.
- Biefstuk of burgers:** Smaakt fantastisch als saus over een sappige gegrilde steak of als spread op een luxe runderburger.
- Dip voor rauwkost:** Ideaal om knapperige stengels bleekselderij, wortel of komkommer in te dippen.



CAESAR DRESSING

Een echte Caesar dressing is een harmonieuze smaakbom. De romige basis krijgt zijn unieke en hartige 'umami' karakter door de toevoeging van ansjovis, Parmezaanse kaas en knoflook. Het geheim van een snelle én perfecte binding is het gebruik van een goede kwaliteitsmayonaise als startpunt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 el mayonaise (bij voorkeur een volle, romige variant)
- 🍷 15 g Parmezaanse kaas, heel fijn geraspt
- 🍷 2 ansjovisfilets (uit blik op olie), heel fijngehakt of geprakt
- 🍷 1 tl dijonmosterd
- 🍷 1 tl worcestersaus
- 🍷 1 el citroensap
- 🍷 ½ teentje knoflook, geperst of heel fijn gewreven
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper (zout is vaak niet extra nodig vanwege de ansjovis en kaas)

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Prak de fijngehakte ansjovisfilets en de geperste knoflook met een vork in een kommetje tot een gladde pasta.
2. Voeg de mayonaise, dijonmosterd, worcestersaus en het citroensap toe aan de pasta.
3. Roer alles met een kleine garde of lepel krachtig door elkaar tot een egale saus.
4. Roer de fijn geraspte Parmezaanse kaas erdoorheen.
5. De dressing zal hierdoor direct wat dikker en lobbiger worden.
6. Proef de dressing en maak het af met een flinke snuf versgemalen zwarte peper.
7. Mocht je de dressing iets dunner willen hebben, dan kun je een klein theelepeltje water of extra citroensap toevoegen.
8. Je kunt deze dressing 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. Zorg ervoor dat de kruiden goed onder de oliefolie staan; voeg eventueel een extra klein scheutje olie toe voor het sluiten van de pot.
10. De oliefolie kan in de koelkast wat stollen.
11. Haal de dressing daarom 15 minuten voor serveren uit de koelkast, zodat de olie weer vloeibaar wordt en op kamertemperatuur kan komen.

LEKKER BIJ:

Hoewel deze dressing onlosmakelijk verbonden is met de beroemde salade, past hij bij verrassend veel gerechten:

- 🥬 **Caesar salad:** De absolute nummer één. Meng de dressing door knapperige romainesla en serveer met krokante croutons, extra Parmezaanse kaas en eventueel gegrilde kip of gebakken spekjes.
- 🥬 **Kipburgers en wraps:** Gebruik de dressing als spread op een briochebroodje met een krokante kipschnitzel, of rol het mee in een wrap met sla en tomaat.
- 🥬 **Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch over lauwwarme gegrilde bloemkoolroosjes, broccoli of gegrilde romainesla van de barbecue.
- 🥬 **Aardappelsalade:** Geef een originele draai aan een klassieke aardappelsalade door de gekookte aardappeltjes (lauwwarm) om te scheppen met deze dressing en verse bieslook.



CHIMICHURRI DRESSING

Hier is het recept voor een authentieke, frisse en kruidige chimichurri. Hoewel het officieel een saus of marinade is, werkt het door de basis van azijn en olie ook fantastisch als krachtige dressing. Chimichurri vindt zijn oorsprong in Argentinië en is de ultieme smaakmaker voor liefhebbers van verse kruiden. Deze dressing is vlijmscherp, fris en lekker pittig dankzij een combinatie van verse peterselie, oregano, knoflook en rode peper. Het snijden van de kruiden met de hand geeft de dressing zijn karakteristieke, grove structuur.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 flinke bos verse bladpeterselie (ca. 30 g), heel fijngehakt
- 🍷 2 el verse oregano, fijngehakt (of 1 tl gedroogde oregano)
- 🍷 3 teentjes knoflook, geperst of heel fijn geraspt
- 🍷 ½ rode peper, zonder zaadlijsten en heel fijngehakt (of ½ tl chilivlokken)
- 🍷 4 el extra vierge olijfolie
- 🍷 2 el rode wijnazijn
- 🍷 naar smaak: grof zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de blaadjes van de peterselie en de oregano met een scherp mes heel fijn.
2. Gebruik geen keukenmachine, want dan sla je de kruiden tot een papje in plaats van een mooie, grove dressing.
3. Doe de fijngehakte kruiden, knoflook en rode peper in een kommetje.
4. Giet de rode wijnazijn en de extra vierge olijfolie erbij.
5. Roer het geheel goed door met een lepel.
6. Breng de chimichurri royaal op smaak met grof zeezout en versgemalen zwarte peper.
7. Laat de dressing bij voorkeur minimaal 10 minuten staan voor het serveren.
8. Hierdoor kunnen de smaken van de knoflook en kruiden goed in de olie trekken.
9. Je kunt de chimichurri dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Zorg ervoor dat de kruiden goed onder de olijfolie staan; voeg eventueel een extra klein scheutje olie toe voor het sluiten van de pot.
11. De olijfolie kan in de koelkast wat stollen.
12. Haal de dressing daarom 15 minuten voor serveren uit de koelkast, zodat de olie weer vloeibaar wordt en op kamertemperatuur kan komen.

LEKKER BIJ:

Chimichurri is een absolute match met gegrilde en hartige gerechten:

- 🍷 **Rundvlees:** De ultieme klassieker bij een sappige biefstuk, entrecote of côte de boeuf. Het zuur in de dressing snijdt perfect door het vette vlees.
- 🍷 **Gegrilde kip of vis:** Geeft een heerlijke, frisse oppepper aan een gegrilde kipfilet of een stuk gebakken stevige witvis.
- 🍷 **Geroosterde groenten:** Fantastisch over geroosterde pompoen, zoete aardappel of maïskolven van de barbecue.
- 🍷 **Stevige salades:** Gebruik het als dressing over een salade met gegrilde groenten, biefstukreepjes of kikkererwten.



CHOCHOGOCHUJANG DRESSING

Hier is het recept voor Chochogochujang (beter bekend als Cho-gochujang of kortweg Chojang). Dit is een waanzinnig populaire Koreaanse dressing en dipsaus die bekendstaat om zijn perfecte balans tussen zoet, zuur en pittig. Cho-gochujang combineert de diepe, gefermenteerde smaak van gochujang (Koreaanse chili-pasta) met de frisse zuren van azijn. Het woord 'cho' staat in het Koreaans voor azijn. Deze dressing geeft direct een levendige, pittige en licht stroperige upgrade aan elk gerecht.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 tot 3 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el gochujang (Koreaanse rode peperpasta)
- 🍯 2 el rijstazijn (of blanke natuurazijn)
- 🍯 1 el honing (of rijstsiroop)
- 🍯 1 el suiker
- 🍯 1 tl knoflook, heel fijngehakt of geraspt
- 🍯 1 tl geroosterde sesamzaadjes
- 🍯 ½ tl geroosterde sesamolie

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gochujang, de suiker en de honing in een kommetje.
2. Roer dit goed door tot de suiker grotendeels begint op te lossen.
3. Giet de rijstazijn en de sesamolie erbij, en voeg de fijngeasppte knoflook toe.
4. Klop het geheel met een lepel of kleine garde krachtig door elkaar tot een gladde, glanzende dressing ontstaat.
5. Strooi de geroosterde sesamzaadjes erdoorheen.
6. Als je de dressing iets vloeibaarder wilt hebben om te sprenkelen, kun je er een klein theelepeltje warm water doorheen roeren.
7. Omdat gochujang een gefermenteerd product is en de dressing veel azijn en suiker bevat, blijft cho-gochujang erg lang goed.
8. Je kunt de dressing 2 tot 3 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
9. Even goed schudden of doorroeren voor gebruik!

LEKKER BIJ:

- 🥬 In de Koreaanse keuken is deze dressing een absolute favoriet bij lichtere en frisse ingrediënten:
- 🥬 **Verse zeebanket en sashimi:** De ultieme Koreaanse combinatie. Het is dé traditionele dipsaus voor rauwe vis (hoe), gekookte inktvis of garnalen.
- 🥬 **Koude tofoe:** Giet de dressing over een koud blok zijdetofoe (*silken tofu*) en garneer met veel lente-ui.
- 🥬 **Blancheerde groenten:** Geweldig over kort geblancheerde broccoli, bloemkool of asperges.
- 🥬 **Poké bowls en salades:** Gebruik het als dressing over een bowl met rijst, knapperige komkommer, wortel, avocado en je favoriete proteïne.



COMEBACK SAUCE

Hier is het recept voor de legendarische Comeback Sauce. Deze saus vindt zijn oorsprong in de staat Mississippi (VS) en dankt zijn naam aan het simpele feit dat de smaak zó verslavend is dat gasten altijd blijven terugkomen voor meer. Comeback sauce is het beste te omschrijven als het liefdeskind tussen een romige mayonaise, een pittige remoulade en een klassieke duizend-eilandendressing. Het heeft een hartige basis met een subtiele rooksmaak, een klein zuurtje en een milde kick. Een echte allemansvriend die overal bij smaakt.

Bereidingstijd: 35 minuten

Houdbaarheid: 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

-  4 el mayonaise
-  1 el ketchup
-  1 el chilisaus (bij voorkeur Amerikaanse chili/tomatensaus of een milde hot sauce)
-  1 tl citroensap
-  1 tl worcestersaus
-  ½ tl uienpoeder
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  ¼ tl gerookt paprikapoeder (pimentón)
-  naar smaak: een snufje cayennepeper (voor extra pit) en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten (mayonaise, ketchup, chilisaus, citroensap, worcestersaus en alle specerijen) samen in een kommetje.
2. Meng het geheel met een lepel of een kleine garde krachtig door elkaar tot een egale, zalmroze saus.
3. Proef de saus en voeg naar wens extra zwarte peper of een snufje cayennepeper toe als je van wat meer pit houdt.
4. Hoewel je de saus direct kunt eten, wordt hij nóg lekkerder als je hem minstens 30 minuten afgedekt in de koelkast zet.
5. De droge specerijen (zoals ui- en knoflookpoeder) kunnen dan goed in het vocht trekken en hun smaak afgeven.
6. Je kunt de Comeback sauce tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
7. Roer de saus voor elk gebruik even kort door.

LEKKER BIJ:

Zoals de naam al doet vermoeden, wil je deze saus werkelijk overal op smeren of in dippen:

-  **Krokante kip:** De ultieme match met *chicken tenders*, kipschnitzels of hot wings.
-  **Friet en uienringen:** Een fantastische upgrade voor je wekelijkse portie friet of gefrituurde snacks.
-  **Burgers en sandwiches:** Perfect als spread op een sappige runderburger of een rijk belegd broodje met kalkoen en bacon.
-  **Wedge salad of rucola:** Dun de saus eventueel uit met een heel klein drupje water of melk om het te transformeren in een rijke saladedressing.



DILLE DRESSING

Hier is een heerlijk recept voor een frisse en aromatische dille dressing. Deze dressing is perfect om de lente of zomer op je bord te halen. Dille is met zijn unieke, frisse en licht anijsachtige smaak de koning onder de vis- en saladekruiden. Deze dressing combineert een royale hoeveelheid verse dille met een romige, maar lichte basis van Griekse yoghurt en mayonaise. Een vleugje citroen zorgt voor een heldere, frisse opkikker.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

-  3 el verse dille (fijngenhakt, zonder de dikke steeltjes)
-  3 el Griekse yoghurt (of volle kwark)
-  2 el mayonaise
-  1 el citroensap (vers geperst)
-  1 tl honing (of vloeibare heldere honing)
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Was de dille en schud deze goed droog.
2. Snijd de fijne plukjes dille heel fijn met een scherp mes.
3. Doe de Griekse yoghurt, mayonaise, het citroensap en de honing in een kommetje.
4. Roer dit met een lepel of kleine garde glad.
5. Roer de fijngehakte dille en het knoflookpoeder door de yoghurtbasis.
6. Proef de dressing en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout naar eigen wens.
7. Omdat er verse kruiden en zuivel in deze dressing zitten, kun je hem 5 tot 7 dagen bewaren in een schoon, goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. De smaak van de dille trekt na een paar uur in de koelkast nog dieper in de dressing.
9. Roer de dressing altijd even kort door voor gebruik, omdat er door het citroensap een heel klein beetje vocht kan vrijkomen.

LEKKER BIJ:

Dille dressing is een absolute klassieker bij frisse en zilte gerechten:

-  **Zalm en andere vis:** De ultieme match. Geweldig over een salade met gerookte zalm, gepocheerde witvis of gebakken garnalen.
-  **Komkommersalade:** De ultieme zomercorrespondent. Meng de dressing door dun gesneden schijfjes komkommer en rode ui voor een verfrissend bijgerecht.
-  **Aardappelsalade:** Maak een lichte aardappelsalade door lauwwarme gekookte krieltjes om te scheppen met deze dressing.
-  **Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch bij lauwe of koude gegrilde groenten zoals bloemkool, courgette of groene asperges.



FINGERROOT BALSAMICO DRESSING

Fingerroot (in het Nederlands ook wel Chinese gember genoemd) is een aromatische wortelstok uit de gemberfamilie. Het heeft een uniek smaakprofiel: milder dan gewone gember, met frisse citrus- en harshoutachtige tonen en een licht medicinale, peperige ondertoon. Gecombineerd met de diepe, zoetzure complexiteit van balsamicoazijn levert dit een fantastische oosterse-westerse smaakexplosie op. Deze unieke dressing brengt het beste van twee werelden samen. De diepe, stroperige zoetheid van een goede balsamicoazijn vormt een prachtig contrast met de heldere, citrusachtige scherpste en het aardse karakter van de verse vingervortel. Het geeft een onmiddellijke gastronomische upgrade aan je gerechten.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 1 el verse fingerroot (temoe koentji), geschild en heel fijn geraspt
- 🍯 1 el balsamicoazijn (van goede kwaliteit)
- 🍯 3 el extra vierge olijfolie
- 🍯 1 tl honing (of ahornsiroop)
- 🍯 ½ tl sojasaus (tamari of kecap asin voor een extra umami-laagje)
- 🍯 naar smaak: een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Schrap of schil de dunne "vingers" van de fingerroot voorzichtig met de achterkant van een lepel of een mesje.
2. Rasp de wortel vervolgens zo fijn mogelijk op een fijne rasp (bijvoorbeeld een Microplane).
3. Meng in een kommetje of klein glazen potje de geraspte fingerroot, balsamicoazijn, honing en sojasaus.
4. Roer dit goed door totdat de honing volledig is opgelost.
5. Giet de extra vierge olijfolie erbij.
6. Klop met een kleine garde krachtig door elkaar totdat de azijn en olie zich binden tot een egale dressing.
7. Als je een potje gebruikt: draai het deksel er strak op en schud het potje hard gedurende 10 tot 15 seconden.
8. Proef de dressing.
9. Voeg naar eigen smaak nog wat versgemalen zwarte peper en een heel klein snufje zout toe (let op, de sojasaus is ook al zout).
10. Je kunt deze dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
11. Omdat er verse, geraspte wortel in zit, zullen de aroma's na een nachtje rusten nog intenser worden.
12. Schud of roer de dressing voor elk gebruik altijd even krachtig door, omdat de olie en azijn na verloop van tijd weer van elkaar kunnen scheiden.

LEKKER BIJ:

Door de unieke combinatie van ingrediënten past deze dressing perfect bij zowel westerse als Aziatisch georiënteerde gerechten:

- 🥬 **Eend of wild:** De zoetzure gemberachtige tonen snijden prachtig door het vette karakter van bijvoorbeeld een tamme eendenborstfilet.
- 🥬 **Gegrilde of rauwe zeevruchten:** Vingervortel is een klassieke partner voor vis en schaaldieren. Sprenkel de dressing over een salade met gegrilde reuzengarnalen, sint-jakobsschelpen of een tartaar van tonijn.
- 🥬 **Salades met bittere bladgroenten:** Fantastisch over een salade met rucola, witlof of radicchio, gecombineerd met stukjes gegrilde peer en walnoten.
- 🥬 **Geroosterde wortelgroenten:** Geef geroosterde pastinaak, wortelen of bietjes uit de oven na het bakken een gulle besprenkeling van deze dressing.



FRAMBOZEN EN OUDE KAAS DRESSING

Hier is een uniek en verfijnd recept voor een Frambozen en Oude Kaas Dressing. De combinatie van het fruitige, levendige zuur van frambozen met de zoute, kristalachtige diepgang van oude kaas creëert een ware smaaksensatie. Deze dressing is een prachtig samenspel van contrasten. Het zoetzure en fruitige karakter van frambozen vormt de perfecte tegenhanger voor het hartige, umami-rijke profiel van geraspte oude kaas. Door de kaas heel fijn te raspen, smelt deze gedeeltelijk samen met de vloeibare basis, wat zorgt voor een unieke binding en een diepe, gelaagde smaak.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 4 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

-  50 g verse frambozen (of diepvriesframbozen, ontdooid)
-  3 el extra vierge olijfolie
-  25 g oude kaas (bij voorkeur een brokkelige, overjarige kaas zoals Reypenaer of Old Amsterdam), heel fijn geraspt
-  1 el frambozenazijn (of milde witte wijnazijn)
-  1 tl honing
-  naar smaak: versgemalen zwarte peper en een heel klein snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de frambozen in een kommetje en prak ze met een vork helemaal fijn tot een gladde puree.
2. Als je geen pitjes in je dressing wilt, kun je de frambozenpuree eerst even door een fijne zeef drukken met de achterkant van een lepel.
3. Voeg de frambozenazijn, honing en de heel fijn geraspte oude kaas toe aan de frambozen.
4. Roer dit goed door elkaar.
5. Giet de extra vierge olijfolie erbij.
6. Klop het geheel met een kleine garde krachtig door elkaar totdat de olie, azijn en kaas zich binden tot een lobbige dressing.
7. Proef de dressing.
8. De oude kaas is van zichzelf al erg zout, dus voeg voornamelijk een royale snuf versgemalen zwarte peper toe en eventueel een minimaal snufje zout als je dat nodig vindt.
9. Omdat deze dressing verse frambozen en kaas bevat, kun je hem 3 tot 4 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. De smaak van de oude kaas zal na een dagje rusten nog intenser in de dressing trekken.
11. Haal de dressing 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud of roer hem krachtig door, omdat de olijfolie in de kou wat kan indikken.

LEKKER BIJ:

-  Deze gastronomische dressing past perfect bij salades die wel wat body kunnen gebruiken:
-  **Salade met eendenborst of carpaccio:** De fruitige kaascombi tilt gerookte eendenborstfilet of dingesneden rundercarpaccio naar een hoger niveau.
-  **Noten- en rucolasalades:** Fantastisch over een salade met pittige rucola, knapperige walnoten of pecannoten, en schijfjes verse peer of vijg.
-  **Witlofsalade:** Het zoetzuur van de framboos en het zout van de kaas maskeren het bittere karakter van rauwe witlof op een heerlijke manier.
-  **Gegrilde kip:** Gebruik het als een luxe finishing touch over een lauwwarme salade met gegrilde kipreepjes en avocado.



FRAMBOZEN WALNOOT DRESSING

Hier is het recept voor een heerlijke, herfstige klassieker: Frambozen Walnoot Dressing. Deze combinatie brengt de fruitige frisheid van frambozen samen met het diepe, nootachtige karakter van walnootolie. Deze elegante vinaigrette balanceert het frisse, levendige zuur van frambozen met de warme, aardse tonen van walnootolie. Door de toevoeging van heel fijn gehakte walnoten krijgt de dressing niet alleen extra diepgang qua smaak, maar ook een subtiele, knapperige textuur.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 50 g verse frambozen (of diepvriesframbozen, ontdooid)
- 🍷 2 el walnootolie (van goede kwaliteit)
- 🍷 2 el extra vierge olijfolie (voor een milde balans)
- 🍷 1 el frambozenazijn (of milde rode wijnazijn)
- 🍷 1 tl honing (of ahornsiroop)
- 🍷 1 el walnoten, heel fijnggehakt
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de frambozen in een kommetje en prak ze met een vork helemaal fijn tot een gladde moes.
2. Als je geen pitjes in je dressing wilt, kun je de frambozenpuree eerst even door een fijne zeef drukken met de achterkant van een lepel.
3. Roer de frambozenazijn en de honing door de geprakte frambozen tot een gladde basis.
4. Giet de walnootolie en de olijfolie erbij.
5. Klop het geheel met een kleine garde krachtig door elkaar totdat de oliën en het fruit zich binden tot een glanzende dressing.
6. Roer de heel fijnggehakte walnoten erdoorheen en breng de dressing op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout.
7. Je kunt deze frambozen walnoot dressing 5 tot 7 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Haal de dressing zo'n 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
9. Walnootolie en olijfolie kunnen in de kou wat dikker worden.
10. Schud het potje voor het serveren weer krachtig door zodat de dressing mooi vloeibaar en egaal wordt.

LEKKER BIJ:

Deze dressing is door zijn nootachtige en fruitige tonen een absolute match met:

- 🍷 **Geitenkaas- of fetasalade:** De ultieme combinatie. Heerlijk over een salade met lauwwarme geitenkaas, rucola, bacon en schijfjes appel of peer.
- 🍷 **Eendenborst of wild:** Frambozen en walnoten passen van nature fantastisch bij de volle, rijke smaak van wildvlees en gerookte eendenborst.
- 🍷 **Salades met bittere bladgroenten:** Het zoetzure karakter snijdt perfect door de bittere tonen van rauwe witlof, roodloof (radicchio) of jonge bladspinazie.
- 🍷 **Geroosterde bietjes:** Sprengel de dressing over een salade van gepofte of geroosterde rode en gele bieten, afgetopt met extra walnoten.



FRENCH (AMERICAN) DRESSING

Hier is het recept voor de authentieke Amerikaanse variant van French Dressing. In tegenstelling tot de subtiliteit van een Franse vinaigrette, is de Amerikaanse French dressing een romige, zoetzure en felgekleurde dressing op basis van tomaat en olie. In de Verenigde Staten staat French dressing bekend om zijn kenmerkende oranje-rode kleur en zijn volle, zoete smaak met een aangenaam zuurtje. Het geheim zit in de combinatie van ketchup, azijn, een vleugje suiker en een subtiele hartigheid van ui- en paprikapoeder. Deze romige versie bindt perfect en is een echte klassieker in de Amerikaanse diner.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

-  4 el zonnebloemolie (of een andere neutrale olie)
-  3 el ketchup
-  2 el suiker (of honing)
-  1½ el appelciderazijn (of witte wijnazijn)
-  ½ tl uienpoeder
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  ¼ tl paprikapoeder
-  ¼ tl dijonmosterd
-  naar smaak: een snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de ketchup, azijn, suiker, mosterd en alle droge specerijen (uien-, knoflook- en paprikapoeder) in een kommetje of maatbeker.
2. Roer dit goed door elkaar tot de suiker grotendeels is opgelost.
3. Giet de olie er in een dun straaltje bij terwijl je krachtig blijft kloppen met een kleine garde.
4. Je zult zien dat de dressing dikker wordt en verandert in een romige, gladde, oranje-rode saus.
5. Je kunt ook alle ingrediënten tegelijk in een schoon glazen potje doen, het deksel er stevig opdraaien en hard schudden gedurende 20 tot 30 seconden tot de dressing volledig is gebonden.
6. Proef de dressing en breng naar wens verder op smaak met een snufje zout en versgemalen zwarte peper.
7. Omdat deze dressing geen verse zuivel of verse kruiden bevat, blijft hij relatief lang goed.
8. Je kunt de Amerikaanse French dressing tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
9. De ingrediënten kunnen na een tijdje stilstaan weer een klein beetje scheiden.
10. Schud of roer de dressing daarom altijd even kort en krachtig door vlak voordat je hem serveert.

LEKKER BIJ:

Deze zoetzure dressing is een fantastische smaakmaker bij frisse en knapperige gerechten:

-  **Ijsbergsla:** De ultieme match. De zoete, dikke dressing blijft perfect hangen aan de stevige, waterige bladeren van ijsbergsla. Heerlijk met wat fijngesneden komkommer en tomaat.
-  **Chef's Salad:** Een rijke Amerikaanse maaltijdsalade met reepjes kalkoen of ham, hardgekookt ei, blokjes kaas (zoals Cheddar of Goudse) en croutons.
-  **Taco salades:** Smaakt verrassend goed over een salade met gekruid gehakt, maïs, zwarte bonen en krokante tortillachips.
-  **Rawkost dip:** Gebruik het als een frisse dip voor reepjes wortel, bleekselderij of paprikaringen.



GADO GADO CASHEW DRESSING

Hier is een heerlijke, romige variatie op de klassieke Indonesische pindasaus: Gado Gado Cashew Dressing. Door pinda's te vervangen door cashewnoten krijgt de dressing een zachtere, luxe en subtiel zoete smaak die perfect samengaat met de frisse ingrediënten van gado gado. Gado gado betekent letterlijk 'mix-mix' en is een van de bekendste Indonesische groentegerechten. Deze cashew-variant van de traditionele saus is heerlijk lobbijg, vol van smaak en krijgt een fijne oosterse diepgang door ingrediënten als gember, knoflook en sojasaus. Dankzij het gebruik van cashewboter (of cashewpasta) is deze dressing zijdezacht en binnen een paar minuten klaar.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el cashewboter (100% cashewpasta, zonder toegevoegd suiker of zout)
- 🍯 2 el warm water (om de dressing mee te verdunnen)
- 🍯 1 el ketjap manis (zoete Indonesische sojasaus)
- 🍯 1 el limoensap (vers geperst)
- 🍯 1 tl sambal oelek of badjak (naar smaak, voor een milde kick)
- 🍯 ½ tl verse gember, heel fijn geraspt
- 🍯 ¼ tl knoflookpoeder (of een kwart geperst vers teentje)
- 🍯 naar smaak: een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de cashewboter in een kommetje.
2. Voeg het warme water toe en roer dit met een lepel of kleine garde krachtig door tot de pasta deels oplost en verandert in een gladde, lichtere crème.
3. Roer de ketjap manis, het limoensap, de sambal, de geraspte gember en het knoflookpoeder door de cashew basis.
4. Meng het geheel goed door elkaar tot een egale, lobbige dressing.
5. Als de dressing nog te dik is om te schenken, voeg dan extra warm water toe (halve theelepel per keer) tot de gewenste dikte is bereikt.
6. Proef de dressing en voeg naar eigen smaak nog een extra snufje zout of een drupje limoensap toe voor de perfecte balans tussen zoet, zout en zuur.
7. Je kunt de cashew dressing 5 tot 7 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Notenpasta's hebben de eigenschap om in de koelkast flink in te dikken en stevig te worden.
9. Haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en roer er een klein theelepeltje warm water doorheen om hem weer mooi vloeibaar te maken.

LEKKER BIJ:

Deze rijke dressing is een absolute ster in de Aziatische keuken en past perfect bij:

- 🥬 **Klassieke Gado Gado:** Giet de dressing royaal over een lauwwarme salade van gestoomde of geblancheerde groenten (zoals spitskool, sperziebonen, taugé en bloemkool), hardgekookt ei, gebakken tofoe of tempé, en knapperige kroepoek of emping.
- 🥬 **Aziatische wraps en spring rolls:** Geweldig als saus in een wrap met krokante kip en rucola, of als dipsaus voor verse Vietnamese *summer rolls* gevuld met garnalen en munt.
- 🥬 **Knapperige koolsla:** Meng de dressing door fijngesneden witte kool, rode kool en geraspte wortel voor een heerlijke oosterse coleslaw.
- 🥬 **Poké bowls:** Perfect als romige topping over een bowl met sushirijst, edamame boontjes, komkommer en gegrilde zalm of kip.



GADO GADO PINDA DRESSING

Hier is het recept voor de échte klassieker: de traditionele Gado Gado Pinda Dressing (ook wel bekend als Indonesische pindasaus of bumbu gado gado). Een authentieke gado gado dressing is veel meer dan alleen warme pindakaas. Het is een rijke, aromatische saus waarin de romigheid van pinda's perfect samensmelt met de zoetheid van ketjap, de frisheid van limoen en de subtiele tinteling van sambal en gember. Door het gebruik van pindakaas als basis staat deze smaakvolle dressing binnen een paar minuten op tafel.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el pindakaas (bij voorkeur 100% pinda, met of zonder stukjes)
- 🍯 3 el warm water (om de dressing mee te verdunnen)
- 🍯 1 el ketjap manis (zoete Indonesische sojasaus)
- 🍯 1 el limoensap (vers geperst)
- 🍯 1 tl sambal oelek (of sambal badjak voor een mildere, rodere smaak)
- 🍯 ½ tl verse gember, heel fijn geraspt
- 🍯 ¼ tl knoflookpoeder (of een kwart geperst vers teentje)
- 🍯 naar smaak: een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de pindakaas in een kommetje.
2. Giet het warme water erbij en roer dit met een lepel of kleine garde krachtig door.
3. Je zult zien dat de pindakaas de vloeistof opneemt en verandert in een gladde, lichtere saus.
4. Roer de ketjap manis, het limoensap, de sambal, de geraspte gember en het knoflookpoeder door de pindabasis.
5. Meng alles tot een egale, lobbige dressing.
6. Is de dressing nog te dik om over een salade te sprenkelen?
7. Voeg dan een extra theelepeltje warm water toe tot de dressing mooi vloeibaar is.
8. Proef de dressing goed.
9. Voeg naar eigen smaak een extra snufje zout toe, of wat extra sambal als je van pittig houdt.
10. Je kunt deze pinda dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
11. Pindakaas dikt in de koelkast flink in.
12. De dressing zal na een nachtje koelen dus een stuk steviger zijn geworden.
13. Haal hem 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en roer er een klein theelepeltje warm water doorheen om hem weer perfect vloeibaar en schenkbaar te maken.

LEKKER BIJ:

Deze dressing hoort natuurlijk bij het gelijknamige gerecht, maar is ontzettend veelzijdig:

- 🥗 **Klassieke Gado Gado:** De onmisbare topping voor deze Indonesische salade van gestoomde groenten (zoals sperziebonen, spitskool en taugé), gekookt ei, gebakken tofoe of tempé, en knapperige kroepoek.
- 🥗 **Kruidige koolsla:** Meng de dressing door een mix van fijngehakte witte kool, rode kool, geraspte wortel en taugé voor een snelle oosterse salade.
- 🥗 **Kipspiesjes en saté:** Gebruik het (koud of heel kort opgewarmd) als snelle saus over gegrilde kipspiesjes of kalkoenreepjes.
- 🥗 **Aziatische wraps:** Heerlijk als spread op een wrap met krokante kip, rucola, komkommer en gebakken uitjes.



GEMBER MACADAMIA DRESSING

Hier is een uniek en luxueus recept voor een Gember Macadamia Dressing. Deze dressing brengt de rijke, romige en boterachtige smaak van macadamianoten samen met de frisse en scherpe kick van verse gember. Deze bijzondere dressing is een absolute traktatie voor de zintuigen. Door macadamianoten heel fijn te malen (of macadamia-pasta te gebruiken), ontstaat er een fluweelzachte, romige basis zonder dat er zuivel aan te pas komt. De pittige en citrusachtige tonen van verse gember snijden prachtig door de rijke oliën van de noot, terwijl een drupje rijstazijn en sojasaus zorgen voor een fijne Aziatische diepgang.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el macadamia-pasta (of 40 g ongezouten, gebrande macadamianoten, heel fijn gemalen in een keukenmachine)
- 🍯 2 el warm water (om de dressing mee te verdunnen)
- 🍯 1 tl verse gember, heel fijn geraspt
- 🍯 1 el rijstazijn (of milde witte wijnazijn)
- 🍯 1 tl sojasaus (tamari of kecap asin)
- 🍯 1 tl honing (of ahornsiroop)
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een heel klein snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de macadamia-pasta (of de heel fijn gemalen macadamianoten) in een kommetje.
2. Giet het warme water erbij en roer dit met een lepel krachtig door tot er een gladde, romige crème ontstaat.
3. Voeg de geraspte gember, rijstazijn, sojasaus en honing toe aan de macadamia basis.
4. Meng het geheel met een kleine garde of lepel tot een egale, lobbige dressing.
5. Als je gemalen noten hebt gebruikt in plaats van pasta, kun je alle ingrediënten ook in een kleine blender of met een staafmixer glad pureren voor een nóg romiger resultaat.
6. Proef de dressing goed.
7. Voeg naar eigen smaak versgemalen zwarte peper en eventueel een extra snufje zout toe (pas op, de sojasaus is ook al zout). Is de dressing te dik?
8. Voeg dan een extra theelepeltje warm water toe.
9. Je kunt de gember macadamia dressing 5 tot 7 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Net als andere notenpasta's kan deze dressing in de koelkast flink indikken.
11. Haal hem daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en roer er zo nodig een klein theelepeltje warm water doorheen om hem weer mooi vloeibaar en schenkbaar te maken.

LEKKER BIJ:

De rijke, subtiel exotische smaak van deze dressing tilt milde ingrediënten naar een hoger niveau:

- 🥬 **Poké bowls en sushisalades:** Een fantastische match met sushirijst, verse avocado, edamame boontjes, komkommer en dingesneden rauwe zalm of tonijn.
- 🥬 **Gegrilde witvis of garnalen:** Sprenkel de dressing over een lauwwarme salade met gegrilde reuzengarnalen of een stevig stuk gebakken kabeljauw.
- 🥬 **Knapperige groentesalades:** Geweldig over een salade met flinterdun gesneden Chinese kool, rucola, geraspte wortel en peultjes.
- 🥬 **Koude tofugerechten:** Giet de dressing over plakken stevige, koude tofoe en garneer met veel fijngesneden lente-ui en extra grof gehakte macadamianoten.



GEMBERNAT KERRIE DRESSING

Hier is een heerlijk recept voor een Gembernat Kerrie Dressing. De combinatie van het zoet-pittige gembernat met het warme, aromatische karakter van kerriepoeder zorgt voor een echte Hollandse klassieker met een oosterse knipoog. Deze dressing is een fantastische smaakbom die direct nostalgie oproept. De basis bestaat uit een romige mix van mayonaise en yoghurt, die heerlijk op smaak wordt gebracht met zacht, zoet gembernat (het sap uit een potje gemberbolletjes) en een milde kerriepoeder. Een klein drupje citroensap snijdt perfect door de romigheid heen en brengt het geheel prachtig in balans.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el gembernat (het vocht uit een potje gember op siroop)
-  1 tl kerriepoeder (bij voorkeur een milde, aromatische variant)
-  3 el mayonaise
-  2 el volle yoghurt (of Griekse yoghurt voor een dikker resultaat)
-  1 tl citroensap (vers geperst)
-  naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise, yoghurt en het kerriepoeder in een kommetje.
2. Roer dit goed door elkaar tot het kerriepoeder volledig is opgenomen en de basis een mooie, egale gele kleur heeft.
3. Giet het gembernat en het citroensap bij het kerriemengsel.
4. Klop het geheel met een lepel of kleine garde krachtig door elkaar tot een gladde, lobbige dressing.
5. Proef de dressing goed.
6. Voeg naar eigen smaak versgemalen zwarte peper en een snufje zout toe.
7. Hou je van een extra verrassing in de textuur?
8. Hak dan één gemberbolletje uit het potje heel fijn en roer deze stukjes als finishing touch door de dressing.
9. Je kunt deze gembernat kerrie dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
10. Na een nachtje in de koelkast trekt de kerriesmaak nog dieper in de dressing, waardoor hij de volgende dag vaak nóg lekkerder is.
11. Roer de dressing voor elk gebruik even kort door, omdat de yoghurt na een tijdje stilstaan een heel klein beetje vocht kan loslaten.

LEKKER BIJ:

Deze zoete, kruidige dressing past perfect bij klassieke salades en milde ingrediënten:

-  **Kipsalade:** De absolute nummer één. Meng de dressing door gerookte kipreepjes, knapperige ijsbergsla, blokjes ananas of mandarijn en bleekselderij voor een waanzinnige, frisse kipsalade.
-  **Eiersalade:** Geef een originele draai aan je eiersalade door hardgekookte eieren in blokjes te snijden en om te scheppen met deze dressing en verse bieslook.
-  **Garnalencocktail:** Een heerlijk, verrassend alternatief voor de traditionele whiskysaus bij Hollandse garnalen of gegrilde reuzengarnalen.
-  **Knapperige witlofsalade:** Het zoete gembernat compenseert het bittere karakter van rauwe witlof op een fantastische manier. Heerlijk in combinatie met stukjes appel en rozijnen.



GOMA DRESSING

Hier is het recept voor de razend populaire Japanse Goma Dressing (sesamdressing). Het is een van de meest geliefde dressings in Aziatische restaurants vanwege de onweerstaanbare, diepe en hartige nootsmaak. Goma is het Japanse woord voor sesamzaad. Deze traditionele dressing blinkt uit door het gebruik van geroosterd sesamzaad dat fijn wordt gemalen, wat zorgt voor een romige, dikke textuur en een waanzinnig rijk aroma. De combinatie met hartige sojasaus, frisse rijstazijn en een klein drupje sesamolie maakt dit een absolute umami-bom.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el wit sesamzaad (of 3 el kant-en-klare Japanse sesampasta/tahini)
- 🍯 3 el mayonaise (de romige, lichtzure Japanse Kewpie mayonaise)
- 🍯 1½ el rijstazijn
- 🍯 1 el sojasaus (shoyu of tamari)
- 🍯 1 tl suiker (of mirin)
- 🍯 ½ tl geroosterde sesamolie

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn en heerlijk beginnen te geuren. Blijf de pan continu schudden zodat ze niet verbranden.
2. Laat ze daarna even afkoelen op een bordje.
3. Doe de afgekoelde sesamzaadjes in een vijzel of kleine keukenmachine.
4. Maal ze fijn tot er een grove, licht vochtige pasta ontstaat.
5. Voeg de mayonaise, rijstazijn, sojasaus, suiker en sesamolie toe aan de gemalen sesam.
6. Roer alles met een lepel of kleine garde krachtig door elkaar tot een gladde, lobbige dressing.
7. Als je de dressing iets vloeibaarder wilt hebben om te sprenkelen, kun je er een klein theelepeltje warm water doorheen roeren.
8. Je kunt deze zelfgemaakte goma dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. Na verloop van tijd kan de gemalen sesam wat naar de bodem zakken of kan de olie zich scheiden.
10. Schud of roer de dressing daarom altijd even kort en krachtig door vlak voordat je hem gebruikt.

LEKKER BIJ:

Goma dressing smaakt door zijn hartige, nootachtige karakter werkelijk overal goed bij:

- 🥬 **Sushisalades en Poké bowls:** Onmisbaar bij gerechten met sushirijst, verse avocado, edamame boontjes, komkommer en rauwe zalm of tonijn.
- 🥬 **Knapperige groenten:** De perfecte match met knapperige romainesla, geraspte wortel, fijngesneden witte kool of gestoomde broccoli.
- 🥬 **Koude noedels:** Meng de dressing door koude sobanoedels (boekweitnoedels) met wat lente-ui en reepjes komkommer voor een snelle lunch.
- 🥬 **Tofu en kip:** Geweldig als saus over koude zijdetofoe (*hiyayakko*) of over lauwarme, gegrilde kipreepjes.



GREEN GODDESS DRESSING

Hier is het recept voor de iconische Green Goddess Dressing. Deze klassieker uit de jaren '20 heeft recentelijk een enorme comeback gemaakt en staat bekend om zijn levendige, felgroene kleur en waanzinnig frisse smaak. De Green Goddess dressing is de ultieme ode aan verse, groene kruiden. De basis is heerlijk romig, maar krijgt door een flinke hoeveelheid bieslook, peterselie en dragon een gelaagd, aromatisch karakter. Citroensap zorgt voor een frisse opkikker, terwijl een ansjovisfilet (het geheime ingrediënt) een diepe, hartige umami-laag toevoegt zonder dat de dressing naar vis smaakt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 el mayonaise
- 🍷 4 el zure room (of Griekse yoghurt voor een lichtere variant)
- 🍷 3 el verse bladpeterselie, grof gehakt
- 🍷 3 el verse bieslook, grof gehakt
- 🍷 2 el verse dragon (tarragon), blaadjes fijngesneden
- 🍷 1 ansjovisfilet (uit blik op olie), fijngehakt
- 🍷 of 1 tl kappertjes voor een vega versie
- 🍷 1 teentje knoflook, gepeld
- 🍷 1 el citroensap (vers geperst)
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel, staafmixer met hoge kom

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise, zure room, peterselie, bieslook, dragon, de ansjovisfilet (of kappertjes) en het teentje knoflook in de beker van een blender of een kleine keukenmachine.
2. Giet het citroensap erbij.
3. Blend het geheel gedurende 30 tot 60 seconden op een hoge stand totdat alle kruiden volledig fijngehakt zijn.
4. De dressing moet veranderen in een egale, gladde en prachtige groene saus.
5. Proef de dressing.
6. Voeg naar eigen smaak versgemalen zwarte peper en eventueel een klein snufje zout toe (let op, de ansjovis is al zout).
7. Is de dressing te dik?
8. Voeg dan een klein theelepeltje water of extra citroensap toe en blend nog een paar seconden.
9. Je kunt deze zelfgemaakte Green Goddess dressing 5 tot 7 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
10. Door de verse knoflook en kruiden wordt de smaak na een nachtje rusten in de koelkast vaak nóg lekkerder en intenser.
11. Roer de dressing voor gebruik altijd even kort door.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige, frisse dressing is een fantastische smaakmaker bij:

- 🥗 **Knapperige salades:** Perfect over stevige slasoorten zoals romanesla, ijsbergsla of jonge bladspinazie, gecombineerd met komkommer, radijsjes en avocado.
- 🥗 **Rauwkost en groentedip:** De ultieme dipsaus voor een borrelplank met knapperige bleekselderij, worteltjes, komkommerstengels en bloemkoolroosjes.
- 🥗 **Gegrilde kip of vis:** Smaakt geweldig als saus over een sappige gegrilde kipfilet of een gebakken moot zalm.
- 🥗 **Gekookte jonge aardappeltjes:** Meng de dressing door lauwwarme gekookte krieltjes in de schil voor een luxe en frisse aardappelsalade.



GRIBICHE DRESSING

Hier is het recept voor een absolute Franse klassieker: Sauce Gribiche. Hoewel het vaak een 'saus' wordt genoemd, is het door de basis van olie, azijn en eigeel technisch gezien een rijke, koud geklopte dressing met een heerlijk grove structuur. Sauce Gribiche is een meesterwerk uit de traditionele Franse keuken. In tegenstelling tot mayonaise (gemaakt met rauw eigeel), wordt Gribiche gemaakt door het eigeel van hardgekookte eieren fijn te wrijven met mosterd, azijn en olie. Het resultaat is een romige, hartige emulsie die wordt gevuld met het fijngehakte eiwit, knapperige augurkjes, kappertjes en een flinke hand verse kruiden. Het is fris, zuur, kruidig en vullend tegelijk.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheid: 2 tot 3 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 eieren
- 🍴 1 el dijonmosterd
- 🍴 1 el witte wijnazijn (of dragonazijn)
- 🍴 4 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
- 🍴 3 kleine cornichons (Franse zure augurkjes), heel fijngehakt
- 🍴 1 el kappertjes, uitgelekt en fijngehakt
- 🍴 2 el verse kruiden (een mix van peterselie, kervel en dragon), fijngehakt
- 🍴 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de eieren in 9 minuten hard.
2. Laat ze direct schrikken in koud water, pel ze en snijd ze doormidden.
3. Haal de harde eidooiers eruit en doe ze in een kom.
4. Houd het eiwit apart.
5. Prak de eidooiers met een vork helemaal fijn en roer de dijonmosterd en de witte wijnazijn erdoor tot een gladde pasta.
6. Giet nu, net als bij mayonaise, de olie in een heel dun straaltje bij het eigeelmengsel terwijl je krachtig blijft kloppen met een kleine garde.
7. Je zult zien dat de basis verandert in een dikke, romige saus.
8. Hak het apart gehouden eiwit met een mes heel fijn.
9. Roer het fijngehakte eiwit, de augurkjes, de kappertjes en de verse kruiden voorzichtig door de romige basis.
10. Proef de dressing goed.
11. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout (let op: kappertjes en augurk zijn ook al zout).
12. Je kunt de Gribiche dressing 2 tot 3 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
13. Omdat de structuur grof is en er hardgekookt eiwit in zit, is deze dressing minder lang houdbaar dan dressings op basis van azijn en olie alleen.
14. Haal de dressing 10 minuten voor serveren uit de koelkast en roer hem nog een keer kort door.

LEKKER BIJ:

Sauce Gribiche is een fantastische smaakmaker bij lauwe, gestoomde of gekookte gerechten:

- 🌿 **Asperges:** De absolute topcombinatie. Giet de dressing over lauwe, gekookte witte of groene asperges. Het is het perfecte, luxe alternatief voor de traditionele botersaus met ham en ei.
- 🌿 **Gekookte of gestoomde vis:** Smaakt waanzinnig bij gepocheerde kabeljauw, schelvis of een lauwe moot zalm.
- 🌿 **Prei en jonge aardappeltjes:** Frans zijn dól op *poireaux vinaigrette*; gekookte, afgekoelde prei overgoten met Gribiche. Ook heerlijk over lauwe krieltjes in de schil.
- 🌿 **Koud vlees:** Traditioneel wordt het geserveerd bij *tête de veau* (kalfskop), maar het smaakt ook fantastisch bij lauwe rosbief, varkenshaas of kalkoenreepjes.



GROOTMOEDERS SLASAUS DRESSING

Hier is het recept voor de ultieme nostalgische klassieker: Grootmoeders slasaus. Dit is de dressing waarmee generaties in Nederland zijn opgegroeid; heerlijk romig, zachtzuur en met die vertrouwde, pure smaak. Vroeger werd slasaus vaak helemaal zelf gemaakt op basis van een eenvoudig gekookt papje van melk, azijn en een beetje bloem of maïzena om het te binden. Deze traditionele methode (zonder mayonaise te gebruiken als luie basis) zorgt voor een zijdezachte, lichte structuur die perfect balanceert tussen zoet en zuur. Precies zoals oma hem vroeger op zondag maakte!

Bereidingstijd: 25 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 150 ml volle melk
- 🍲 3 el natuurazijn (of milde witte wijnazijn)
- 🍲 1 el suiker (of fijne kristalsuiker, naar smaak)
- 🍲 1 afgestreken el bloem (of maïzena)
- 🍲 1 eidooier
- 🍲 1 tl dijonmosterd
- 🍲 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Roer in een klein pannetje de bloem (of maïzena), de suiker, de mosterd en een klein scheutje van de koude melk met een garde door elkaar tot een glad papje zonder klontjes.
2. Giet de rest van de melk en de azijn erbij.
3. Zet het pannetje op middelhoog vuur en breng het al roerend met de garde aan de kook.
4. Laat het mengsel heel zachtjes 1 minuut doorkoken tot het indikt tot een gebonden, vla-achtige saus.
5. Haal de pan van het vuur.
6. Klop de eidooier los in een kopje.
7. Roer een flinke eetlepel van de warme saus door de eidooier zodat het ei aan de temperatuur went (zo voorkom je roerei).
8. Giet dit mengsel vervolgens al roerend terug in de warme saus.
9. Laat de slasaus volledig afkoelen.
10. Breng de saus daarna op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
11. Roer er tijdens het afkoelen af en toe doorheen om te voorkomen dat er een velletje op de saus komt.
12. Omdat deze slasaus gemaakt is met melk en een eidooier, kun je hem 3 tot 5 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
13. Na het afkoelen in de koelkast zal de saus nog iets verder opstijven.
14. Roer grootmoeders slasaus voor gebruik altijd even kort en krachtig door met een lepel.

LEKKER BIJ:

Deze ouderwets lekkere slasaus is de perfecte metgezel voor eenvoudige, pure gerechten:

- 🥬 **Klassieke kropsla:** De absolute nummer één. Meng de saus door malse bladeren van Hollandse kropsla (of ijsbergsla) met partjes hardgekookt ei, blokjes tomaat, schijfjes komkommer en eventueel wat uitgebakken spekjes.
- 🥬 **Aardappel- en groentesalade:** Smaakt fantastisch als lichte basis over gekookte (en afgekoelde) bloemkoolroosjes, sperziebonen of jonge aardappeltjes.
- 🥬 **Huishoudelijke salade:** Meng de slasaus door geraspte wortel en rozijnen voor een frisse, zoete rauwkostsalade.
- 🥬 **Als dipsaus:** Heerlijk om een hardgekookt eitje of een stukje koude gebraden kip in te dippen tijdens de lunch.



GROVE MOSTERD HONING DRESSING

Hier is het recept voor de ultieme, zoet-pittige klassieker: Grove Mosterd Honing Dressing. Dit is veruit een van de meest geliefde dressings in de Nederlandse keuken vanwege de perfecte balans tussen scherp en zoet. Deze dressing blinkt uit door zijn eenvoud en contrast. De diepe, bloemige zoetheid van honing tempert de scherpe, kruidige kick van de grove mosterd. Door het gebruik van grove mosterd (zoals Zaanse, Doesburgse of Groningse mosterd) krijgt de dressing niet alleen een waanzinnige smaak, maar ook die karakteristieke, ambachtelijke structuur met hele mosterdzaadjes.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 tot 3 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el extra vierge olijfolie
- 🍯 1 el milde azijn (zoals appelciderazijn of witte wijnazijn)
- 🍯 1 flinke el grove mosterd
- 🍯 1 el vloeibare honing
- 🍯 ¼ tl knoflookpoeder (optioneel, voor extra diepgang)
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de grove mosterd, de vloeibare honing en de azijn in een klein kommetje of een schoon, leeg glazen potje.
2. Roer dit met een lepel of kleine garde goed door elkaar totdat de honing volledig is opgelost in de azijn.
3. Giet de extra vierge olijfolie erbij en voeg het knoflookpoeder toe.
4. Klop het geheel krachtig door elkaar met een garde tot de olie en mosterd zich binden tot een mooie, lobbige dressing. Gebruik je een potje?
5. Draai het deksel er stevig op en schud het potje hard gedurende 10 tot 15 seconden.
6. Proef de dressing en maak hem af met een goede snuf versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout naar eigen smaak.
7. Omdat deze dressing geen verse zuivel of verse kruiden bevat, blijft hij erg lang goed.
8. Je kunt de mosterd honing dressing 2 tot 3 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
9. Olijfolie kan in de koelkast wat gaan stollen of dikker worden, en de azijn en olie kunnen na verloop van tijd weer scheiden.
10. Haal de dressing daarom 5 tot 10 minuten voor serveren uit de koelkast.
11. Schud het potje even krachtig door zodat hij weer perfect vloeibaar en egaal wordt.

LEKKER BIJ:

Deze veelzijdige dressing past bij ontzettend veel gerechten, maar is een absolute ster bij:

- 🥬 **Salades met geitenkaas of brie:** De zoete honing en pittige mosterd vormen het ultieme contrast met romige, zachte kazen. Heerlijk met rucola, walnoten en stukjes appel.
- 🥬 **Kip- en baconsalades:** Geef een lauwwarme salade met malse gegrilde kipreepjes, krokant gebakken spekjes en avocado een flinke scheut van deze dressing.
- 🥬 **Geroosterde groenten:** Smaakt fantastisch als finishing touch over geroosterde wortelen, pastinaak, pompoen of spruitjes rechtstreeks uit de oven.
- 🥬 **Broodjes en wraps:** Gebruik de dressing (eventueel gemengd met een klein lepeltje mayonaise voor extra romigheid) als spread op een luxe broodje gezond of een wrap met krokante kip.



GUASACACA DRESSING

Hier is het recept voor de bruisende Venezolaanse klassieker: Guasacaca. Hoewel het vaak wordt vergeleken met Mexicaanse guacamole, is deze saus door de toevoeging van azijn en olie dunner, frisser en perfect te gebruiken als een levendige dressing. Guasacaca is de koningin onder de sauzen in Venezuela. Het combineert de romigheid van rijpe avocado's met de vlijmscherpe frisheid van groene kruiden, knoflook en azijn. In tegenstelling tot guacamole heeft guasacaca door de azijn een heerlijke, rinsige kick die zwaardere gerechten perfect in balans brengt. Door alles in de blender te mixen, krijg je een prachtige, romige, schenkbare dressing.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 tot 3 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 rijpe avocado, ontpit en vruchtvlees uitgeleefd
- 🍷 1 kleine groene paprika, in grove stukken (zonder zaadlijsten)
- 🍷 2 teentjes knoflook, gepeld
- 🍷 ½ bosje verse koriander (inclusief de malse steeltjes)
- 🍷 ½ bosje verse bladpeterselie
- 🍷 3 el extra vierge olijfolie
- 🍷 2 el witte wijnazijn (of appelciderazijn)
- 🍷 1 el limoensap (vers geperst)
- 🍷 naar smaak: een snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel, blender

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het vruchtvlees van de avocado, de stukken groene paprika, de teentjes knoflook en de verse kruiden (koriander en peterselie) in de beker van een blender of een goede keukenmachine.
2. Giet de olijfolie, de witte wijnazijn en het limoensap erbij.
3. Blend het geheel op een hoge stand gedurende 30 tot 45 seconden tot een gladde, glanzende en felgroene dressing.
4. Is de dressing nog te dik om te schenken?
5. Voeg dan een extra theelepeltje water of olijfolie toe en blend nog even kort.
6. Proef de guasacaca en breng royaal op smaak met zout en versgemalen zwarte peper naar eigen wens.
7. Je kunt de guasacaca dressing 2 tot 3 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Avocado kan door blootstelling aan lucht snel bruin worden.
9. Dankzij het limoensap en de azijn in dit recept valt dat erg mee, maar je kunt het extra beschermen door een klein laagje olijfolie op de dressing te gieten voordat je het potje sluit.
10. Of door een stukje plasticfolie direct op de oppervlakte van de dressing te drukken.
11. Schud of roer de dressing voor gebruik weer even goed door.

LEKKER BIJ:

In Venezuela is guasacaca onmisbaar bij de barbecue, maar het smaakt fantastisch bij uiteenlopende gerechten:

- 🍷 **Gegrild vlees en kip:** De ultieme metgezel voor een malse biefstuk, gegrilde kipspiesjes of varkenshaas van de barbecue.
- 🍷 **Arepas en taco's:** Perfect als vulling of dressing over traditionele Venezolaanse *arepas* (maïsbroodjes) of Mexicaanse taco's met rundvlees.
- 🍷 **Gegrilde groenten en maïs:** Heerlijk om over gegrilde maïskolven, zoete aardappelpartjes of courgette te sprenkelen.
- 🍷 **Salades met bonen:** Geef een Mexicaans georiënteerde salade met zwarte bonen, maïs, knapperige romainesla en tomaat een flinke upgrade met deze frisse dressing.



HONING MOSTERD DRESSING

Hier is het recept voor de ultieme gladde en romige klassieker: Honing Mosterd Dressing. Waar de grove variant uitblinkt in textuur, zorgt dit recept voor een zijdezachte binding die elk blaadje sla perfect omhult. Deze dressing is de perfecte balans tussen zoet en hartig. Door milde, gladde dijonmosterd te combineren met vloeibare honing en extra vierge olijfolie, ontstaat er een prachtige goudgele emulsie. Het is een van de meest veelzijdige dressings die je kunt maken en een absolute favoriet voor jong en oud.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 tot 3 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el extra vierge olijfolie
- 🍯 1 el milde witte wijnazijn (of appelciderazijn)
- 🍯 1 flinke el gladde dijonmosterd
- 🍯 1 el vloeibare bloemenhoning
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de gladde dijonmosterd, de vloeibare honing en de azijn in een klein kommetje (of direct in een schoon, leeg glazen potje).
2. Roer dit met een lepel of kleine garde goed door totdat de honing en mosterd volledig met de azijn zijn vermengd.
3. Giet de extra vierge olijfolie erbij.
4. Klop het geheel krachtig door elkaar met een kleine garde tot de olie en mosterd zich volledig binden.
5. Je zult zien dat de dressing dikker, romiger en ondoorzichtig goudgeel wordt.
6. Gebruik je een potje?
7. Draai het deksel er stevig op en schud het potje hard gedurende 10 tot 15 seconden.
8. Proef de dressing en maak hem af met een goede snuf versgemalen zwarte peper en een klein snufje zeezout naar eigen smaak.
9. Je kunt deze honing mosterd dressing 2 tot 3 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
10. Olijfolie stolt sneller in de kou, waardoor de dressing in de koelkast wat dikker kan worden.
11. Haal hem daarom 5 tot 10 minuten voor serveren uit de koelkast en schud het potje even krachtig door.
12. De dressing wordt dan weer mooi vloeibaar en egaal.

LEKKER BIJ:

Deze gladde klassieker past werkelijk overal bij, maar is extra lekker bij:

- 🥬 **Klassieke gemengde salades:** Perfect over jonge bladsla, veldsla of rucola met komkommer, tomaatjes en geraspte wortel.
- 🍗 **Kipgerechten:** Geweldig over een salade met lauwwarme gegrilde kip, avocado en knapperige croutons.
- 🐟 **Vis en schaaldieren:** Smaakt verrassend goed bij een salade met gerookte zalm, gekookte rivierkreeftjes of lauwwarme gebakken garnalen.
- 🍞 **Als spread:** Meng een eetlepel van deze dressing door twee eetlepels mayonaise voor een fantastische saus op een broodje gezond of een wrap met kalkoenfilet.



HOT BACON DRESSING

Hier is een absoluut feestelijk recept voor een Hot Bacon Dressing (warme spekdressing). Dit is een legendarische, hartige dressing uit de Amerikaanse Southern keuken die salades direct transformeert in een comfortfood-ervaring. Deze dressing is de ultieme verwennerij. In plaats van olijfolie gebruikt dit recept het warme, vrijgekomen vet van knapperig uitgebakken spekjes als basis. Gemixt met wat sjalot, azijn, een vleugje mosterd en een beetje suiker ontstaat er een warme, stroperige dressing. Het contrast tussen het warme, zoute spekvet en de frisse, knapperige koude sla is werkelijk verslavend.

Bereidingstijd: 10 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast (moet voor gebruik worden opgewarmd)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 100 g gerookte spekreepjes of bacon, fijngesneden
- 🍳 1 klein sjalotje, heel fijn gesnipperd
- 🍳 3 el appelciderazijn (of rode wijnazijn)
- 🍳 1 el water
- 🍳 1 tl suiker (of ahornsiroop / honing)
- 🍳 ½ tl dijonmosterd
- 🍳 naar smaak: versgemalen zwarte peper (zout is meestal niet nodig vanwege de spekjes)

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de spekreepjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak ze in 5 tot 7 minuten langzaam goudbruin en heerlijk knapperig.
3. Schep de spekjes met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op een bordje met keukenpapier.
4. Laat het vloeibare spekvet in de pan zitten!
5. Zet het vuur laag en fruit de fijngesnipperde sjalot 1 minuut in het warme spekvet tot deze zacht is.
6. Voeg de azijn, het water, de suiker en de dijonmosterd toe aan het warme spekvet in de pan.
7. **Pas op:** dit kan een beetje gaan spatten.
8. Roer het geheel direct goed door met een houten lepel of garde.
9. Laat het mengsel op laag vuur zo'n 30 seconden zachtjes pruttelen tot de suiker volledig is opgelost en de dressing licht indikt.
10. Haal de pan van het vuur.
11. Roer de krokante spekjes terug door de warme dressing en voeg een royale snuf versgemalen zwarte peper toe.
12. Giet de dressing direct warm over je salade.
13. Je kunt de dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
14. **Belangrijk:** Omdat deze dressing is gemaakt op basis van dierlijk vet (spekvet), zal hij in de koelkast volledig stollen en hard worden, dit is volkomen normaal!
15. Schep de gewenste hoeveelheid dressing in een klein pannetje en verwarm dit op laag vuur tot het vet weer volledig vloeibaar en warm is.
16. Je kunt het ook kort (ca. 20-30 seconden) opwarmen in de magnetron.
17. Even goed doorroeren en het is weer klaar voor gebruik.

LEKKER BIJ:

Omdat de dressing warm en krachtig van smaak is, past hij het beste bij stevige groenten die niet direct slap worden:

- 🥬 **Spinaziesalade:** De absolute, wereldberoemde klassieker. Giet de hete dressing over jonge bladspinazie. De blaadjes slinken dan net een heel klein beetje. Heerlijk met partjes hardgekookt ei, schijfjes champignons en rode ui.
- 🥬 **Lauwwarme aardappelsalade:** Giet de dressing over nog warme, gekookte krieltjes in de schil. De aardappels zuigen het warme spekvet en de azijn waanzinnig goed op.
- 🥬 **Geroosterde spruitjes of broccoli:** Transformeer je doordeweekse groenten door deze dressing over geroosterde spruitjes of bloemkool uit de oven te gieten.
- 🥬 **Boerenkool- of rucola salade:** Stevige, bittere bladgroenten zoals rucola of flinterdun gesneden rauwe boerenkool worden heerlijk zacht en toegankelijk door deze warme dressing.



ITALIAANSE DRESSING

Hier is het recept voor een heerlijke, kruidige Italiaanse Dressing. Hoewel de variant met veel kruiden en knoflook vooral bekend is geworden via de Italiaans-Amerikaanse keuken, brengt het direct die heerlijke, mediterrane sfeer op je bord. Deze dressing is lekker pittig, fris en barst van de smaak dankzij een gulle hand gedroogde Italiaanse kruiden en verse knoflook. Een klein beetje Parmezaanse kaas in de dressing zorgt voor een subtiele, hartige diepgang (umami) en helpt de dressing om beter aan de saladeblaadjes te blijven plakken.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 el extra vierge olijfolie
- 🍷 2 el rode wijnazijn (of witte wijnazijn)
- 🍷 1 teentje knoflook, geperst of heel fijn geraspt
- 🍷 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden (een mix van oregano, basilicum, tijm en rozemarijn)
- 🍷 1 tl dijonmosterd (voor de binding)
- 🍷 1 tl honing (of suiker, om het zuur te balanceren)
- 🍷 1 el Parmezaanse kaas, heel fijn geraspt (optioneel, voor extra hartigheid)
- 🍷 naar smaak: een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rode wijnazijn, de mosterd, de honing, de geraspte knoflook en de gedroogde Italiaanse kruiden in een klein kommetje of een schoon glazen potje.
2. Roer dit goed door met een vork of kleine garde.
3. Giet de extra vierge olijfolie erbij en voeg de fijngheraspte Parmezaanse kaas toe.
4. Klop het geheel krachtig door elkaar tot een egale, licht gebonden vinaigrette.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan het deksel er stevig op en schud het potje hard gedurende 15 tot 20 seconden.
7. Proef de dressing en maak hem af met een goede snuf zeezout en versgemalen zwarte peper.
8. Je kunt deze Italiaanse dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
9. Olijfolie kan in de koelkast wat gaan stollen en de kruiden zakken na verloop van tijd naar de bodem.
10. Haal de dressing daarom 5 tot 10 minuten voor serveren uit de koelkast en schud het potje even krachtig door.
11. Zo wordt hij weer perfect vloeibaar en mooi gemengd.

LEKKER BIJ:

Deze frisse, kruidige dressing is een echte allrounder en smaakt fantastisch bij:

- 🥬 **Klassieke Italiaanse salade:** Meng de dressing door een mix van romainesla, knapperige komkommer, sappige kerstomaatjes, rode ui, zwarte olijven en croutons.
- 🥬 **Pastasalades:** De absolute favoriet voor een koude pastasalade met penne of fusilli, blokjes mozzarella, zongedroogde tomaatjes, salami en rucola.
- 🥬 **Gegrilde groenten:** Heerlijk om over lauwe, gegrilde courgette, paprika, aubergine of artisjokharten te sprenkelen.
- 🥬 **Marinade:** Deze dressing werkt door de zuren en kruiden ook uitstekend als snelle marinade voor kipfilet of varkenshaas voordat ze de pan of barbecue op gaan.



ITALIAN-AMERICAN DRESSING

Hier is het recept voor de échte Italian-American Dressing. Deze iconische dressing is wereldberoemd geworden door Amerikaanse ketens (zoals Olive Garden) en de typische Little Italy restaurants in New York. In tegenstelling tot een traditionele Italiaanse vinaigrette, is de Italian-American variant vaak licht romig, goudgeel van kleur en intens hartig. Het geheim zit in de combinatie van een flinke hand gedroogde kruiden, knoflook en het emulgeren (binden) met een klein beetje mayonaise en geraspte Parmezaanse kaas. Dit zorgt voor een volle dressing die perfect aan elk blaadje sla blijft plakken.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 el extra vierge olijfolie
- 🍷 2 el rode wijnazijn
- 🍷 1 el mayonaise (voor de romige binding)
- 🍷 1 el Parmezaanse kaas, heel fijn geraspt
- 🍷 1 teentje knoflook, geperst of heel fijn geraspt
- 🍷 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden (oregano, basilicum, peterselie)
- 🍷 ½ tl uienpoeder
- 🍷 1 tl honing (of suiker, om het zuur te balanceren)
- 🍷 naar smaak: een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rode wijnazijn, mayonaise, geraspte Parmezaanse kaas, honing, knoflook en alle droge specerijen (Italiaanse kruiden en uienpoeder) in een kommetje of een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een vork of kleine garde tot een glad, dikker papje.
3. Giet de extra vierge olijfolie erbij.
4. Klop het geheel krachtig door elkaar met de garde tot er een egale, lobbige en romige dressing ontstaat.
5. Gebruik je een potje?
6. Draai het deksel er stevig op en schud het potje hard gedurende 15 tot 20 seconden.
7. Proef de dressing en breng verder op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak.
8. Je kunt de Italian-American dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
9. Olijfolie stolt sneller in de kou en de kaas kan wat bezinken.
10. Haal de dressing daarom 5 tot 10 minuten voor serveren uit de koelkast en schud het potje weer krachtig door.
11. De dressing wordt dan direct weer mooi vloeibaar en romig.

LEKKER BIJ:

Dit is de ultieme restaurant-dressing die zwaardere en frisse ingrediënten prachtig verbindt:

- 🍷 **The House Salad:** De klassieke Amerikaanse restaurant-salade met knapperige romainesla of ijsbergsla, rijpe tomaten, rode uienringen, zwarte olijven, milde peperoncini (pepertjes) en een flinke hand croutons.
- 🍷 **Koude pastasalades:** Perfect voor een rijke pastasalade met fusilli of penne, blokjes salami of ham, mini-mozzarellabolletjes en rucola.
- 🍷 **Sub sandwiches:** Gebruik het als een 'drizzle' over een rijk belegd Italiaans broodje (*Italian Sub*) met diverse soorten vleeswaren (zoals mortadella, salami en Provolone kaas).
- 🍷 **Gegrilde kip:** Smaakt fantastisch over een lauwwarme maaltijdsalade met malse stukjes gegrilde kipfilet.



KACHUMBARI DRESSING

Hier is het recept voor een frisse Kachumbari Dressing. Kachumbari is een zeer populaire, knapperige tomaten- en uiensalade uit de Oost-Afrikaanse keuken (onder andere in Kenia, Tanzania en Oeganda). De traditionele dressing die hierbij hoort is vederlicht, vlijmscherp en perfect om gerechten direct op te frissen. Deze dressing blinkt uit in eenvoud en puurheid. In tegenstelling tot zware westerse dressings bevat een authentieke kachumbari dressing vaak geen of nauwelijks olie. De basis draait volledig om de vlijmscherpe en heldere combinatie van vers limoensap, azijn en zout, vaak aangezet met een subtiele kick van verse rode peper en koriander. Het snijdt perfect door rijke, vette gerechten heen.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 4 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 el limoensap (vers geperst)
- 🍷 1 el milde witte wijnazijn (of appelciderazijn)
- 🌿 1 el extra vierge olijfolie (optioneel, voor een zachtere balans)
- 🌿 2 el verse koriander, heel fijngehakt
- 🌶️ ¼ rode peper (of groene chili), zonder zaadlijsten en flinterdun gesneden
- 🧂 naar smaak: een royale snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het verse limoensap, de azijn en eventueel de olijfolie in een kommetje.
2. Roer de fijngehakte verse koriander en de flinterdunne reepjes rode peper erdoorheen.
3. Voeg een royale snuf zeezout en zwarte peper toe.
4. Roer het geheel goed door tot het zout volledig is opgelost.
5. Laat de dressing voor gebruik minimaal 10 minuten staan op kamertemperatuur.
6. Hierdoor kan de scherpheid van de peper mooi in het limoensap trekken.
7. Je kunt de kachumbari dressing 3 tot 4 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Omdat deze dressing voornamelijk uit limoensap en azijn bestaat, zal de verse koriander na een paar dagen wat donkerder van kleur worden en zijn felgroene look verliezen.
9. De smaak blijft echter heerlijk!
10. Schud de dressing voor elk gebruik even kort door.

LEKKER BIJ:

Dit zuurtje is de ultieme tegenhanger voor rijke, hartige en gegrilde gerechten:

- 🍷 **Nyama Choma (gegrild vlees):** De absolute nummer één combinatie in Oost-Afrika. Smaakt fantastisch bij gegrild lamsvlees, rundvlees of geitenvlees van de barbecue.
- 🍷 **Pilau of Biryani:** Sprengel de dressing over of naast een rijke, kruidige rijstschotel om het geheel een frisse opkikker te geven.
- 🍷 **Vis- en bonentaco's:** Werkt geweldig als een lichte, zure finishing touch over taco's met gebakken vis, zwarte bonen of avocado.
- 🍷 **Klassieke tomatensalade:** Meng de dressing door grofgehakte rijpe tomaten, fijngesneden rode ui en blokjes komkommer om de daadwerkelijke *kachumbari salade* te maken.



KARNEMELK KRUIDEN DRESSING

Hier is een heerlijk recept voor een frisse en lichte Karnemelk Kruiden Dressing. Dit is het perfecte, slankere alternatief voor een zware mayonaise dressing, boordevol smaak door de verse kruiden. Deze dressing is heerlijk verfrissend, licht romig en heeft dat kenmerkende, milde zuurtje van karnemelk. Door de karnemelk te combineren met een klein beetje mayonaise krijgt de dressing precies genoeg body om mooi aan je salade te blijven plakken. Met een gulle hand aan verse voorjaarskruiden creëer je in een handomdraai een echte smaakbom.

Bereidingstijd: 30 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 4 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 el verse karnemelk
- 🍷 2 el mayonaise (of volle Griekse yoghurt voor een nóg lichtere variant)
- 🍷 1 el citroensap (vers geperst)
- 🍷 1 el verse bieslook, fijngehakt
- 🍷 1 el verse bladpeterselie, fijngehakt
- 🍷 1 tl verse dille, fijngehakt
- 🍷 ¼ tl knoflookpoeder
- 🍷 ¼ tl uienpoeder
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise (of Griekse yoghurt) in een kommetje.
2. Giet de karnemelk en het citroensap erbij en roer dit met een lepel of kleine garde tot een glad en klontvrij mengsel.
3. Roer het knoflookpoeder, uienpoeder en alle fijngehakte verse kruiden (bieslook, peterselie en dille) door de vloeibare basis.
4. Proef de dressing goed en breng hem op smaak met een goede snuf versgemalen zwarte peper en zout naar smaak.
5. Zet de dressing voor gebruik het liefst 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast.
6. Hierdoor kunnen de smaken van de gedroogde specerijen en verse kruiden optimaal in de karnemelk trekken.
7. Omdat deze dressing verse kruiden en verse zuivel bevat, kun je hem 3 tot 4 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Door het stilstaan kan de dressing na verloop van tijd een heel klein beetje waterig worden aan de oppervlakte.
9. Dit is volkomen normaal voor karnemelk.
10. Schud het potje of roer de dressing voor gebruik simpelweg even kort door met een lepel.

LEKKER BIJ:

Deze lichte, frisse dressing is een fantastische metgezel voor zomerse en knapperige gerechten:

- 🍷 **Zomerse tuinsalades:** Perfect over een simpele mix van kropsla of veldsla, radijsjes, komkommer en sappige kerstomaatjes.
- 🍷 **Gegrilde kip en kalkoen:** Smaakt heerlijk over een maaltijdsalade met reepjes lauwarme gegrilde kipfilet en stukjes avocado.
- 🍷 **Rauwkost dip:** Gebruik de dressing (eventueel iets dikker gemaakt met een extra schepje yoghurt) als gezonde dip voor bleekselderij, worteltjes en bloemkoolrosjes.
- 🍷 **Nieuwe aardappeltjes:** Geef gekookte krieltjes in de schil een frisse upgrade door ze lauwwarm om te scheppen met deze kruidige dressing.



KERRIE MAYONAISE DRESSING

Hier is het recept voor een heerlijk volle en aromatische Kerrie Mayonaise Dressing. Dit is een absolute favoriet voor wie houdt van een romige dressing met een warme, kruidige smaak. Deze dressing is een échte Hollandse klassieker die comfort en smaak perfect combineert. De volle, romige basis van mayonaise krijgt een warme en diepe smaak door de toevoeging van kerriepoeder. Een klein scheutje yoghurt zorgt voor een frisse nuance, terwijl een drupje honing de natuurlijke zoetheid van de specerijen prachtig ophaalt.

Bereidingstijd: 30 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 4 el mayonaise
- 🍯 2 el volle yoghurt (of Griekse yoghurt voor een dikkere structuur)
- 🍯 1 volle tl kerriepoeder (bij voorkeur een milde, aromatische variant)
- 🍯 1 tl honing (of vloeibare bloemenhoning)
- 🍯 1 tl citroensap (vers geperst, voor de frisheid)
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise en de yoghurt in een kommetje.
2. Strooi het kerriepoeder erbij en roer dit met een lepel krachtig door elkaar tot het poeder volledig is opgenomen en de basis een mooie, egale gele kleur heeft gekregen.
3. Roer de honing en het citroensap door het kerriemengsel.
4. Meng het geheel goed door tot een gladde, lobbige en glanzende dressing.
5. Proef de dressing en breng hem naar eigen wens verder op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
6. Als je de dressing 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast laat rusten, krijgt het kerriepoeder de tijd om zijn aroma's volledig af te geven aan de mayonaise.
7. Hierdoor smaakt hij nóg lekkerder!
8. Je kunt deze kerrie mayonaise dressing 1 tot 2 weken bewaren in een schoon, goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
9. Na een paar dagen in de koelkast kan de kerriesmaak nog iets intenser worden.
10. Mocht de dressing door de yoghurt na verloop van tijd een heel klein beetje vocht loslaten, roer hem dan voor gebruik simpelweg even kort door met een lepel.

LEKKER BIJ:

Deze rijke, kruidige dressing past fantastisch bij milde, stevige en zacht-zoete ingrediënten:

- 🥬 **Kipsalades:** De absolute nummer één combinatie. Meng de dressing door gerookte kipreepjes of gegrilde kip, knapperige ijsbergsla, bleekselderij en stukjes appel of mandarijn.
- 🥬 **Eiersalades:** Perfect om hardgekookte eieren in blokjes mee om te scheppen voor een snelle, zelfgemaakte kerrie-eiersalade.
- 🥬 **Garnalen- of krabcocktail:** Een heerlijk en verrassend alternatief voor de traditionele whiskysaus bij Hollandse garnalen of surimi.
- 🥬 **Rauwkost:** Smaakt geweldig over een salade met geraspte wortel en rozijntjes, of als dipsaus voor bloemkoolroosjes en komkommerstengels.



LEMON MYRTLE GEMBER DRESSING

Lemon myrtle (in het Nederlands ook wel citroenmyrte genoemd) is een kruid afkomstig van een Australische boom. Het staat in de culinaire wereld bekend als de 'koningin van de citroenaroma's' omdat de bladeren een intensere, zuiverdere citroensmaak en -geur hebben dan citroengras of citroen zelf, met een subtiel eucalyptusachtig accent. Gecombineerd met de pittige scherpte van verse gember levert dit een waanzinnig frisse, moderne dressing op. Deze dressing is een ware opkikker voor de zintuigen. De heldere, etherische citrustonen van de lemon myrtle snijden prachtig door de olijfolie heen en smelten perfect samen met de warme, tintelende scherpte van de verse gember. Een drupje ahornsiroop brengt de zuren en specerijen mooi in balans.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- ½ tl gedroogde lemon myrtle (citroenmyrte), fijngemalen of verkruid
- 1 tl verse gember, heel fijn geraspt
- 3 el extra vierge olijfolie (bij voorkeur een milde variant)
- 1 el appelciderazijn (of limoensap)
- 1 tl ahornsiroop (of vloeibare honing)
- naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Schil een klein stukje verse gember en rasp dit zo fijn mogelijk op een fijne rasp (zoals een Microplane) tot je een egale gemberpuree hebt.
2. Doe de geraspte gember, de gemalen lemon myrtle, de appelciderazijn en de ahornsiroop in een klein kommetje of een schoon glazen potje.
3. Roer dit goed door zodat de smaken in de azijn kunnen trekken.
4. Giet de extra vierge olijfolie erbij.
5. Klop het geheel krachtig door elkaar met een kleine garde tot een mooie, egale dressing.
6. Gebruik je een potje?
7. Draai het deksel er stevig op en schud het hard gedurende 10 tot 15 seconden.
8. Proef de dressing en breng hem naar eigen wens verder op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper.
9. Je kunt deze dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Omdat lemon myrtle een gedroogd kruid is, heeft het even tijd nodig om zijn essentiële oliën af te geven.
11. Na een nachtje in de koelkast zal de dressing daarom nóg aromatischer smaken.
12. Schud het potje voor elk gebruik kort en krachtig door, omdat de olie en azijn na verloop van tijd weer van elkaar kunnen scheiden.

LEKKER BIJ:

Door zijn intens frisse en licht exotische karakter past deze dressing perfect bij lichte, zomerse gerechten:

- **Vis en schaaldieren:** De ultieme match. Besprenkel de dressing over een salade met lauwwarme gebakken garnalen, gegrilde sint-jakobsschelpen of een moot gepocheerde witvis.
- **Aziatische koolsla:** Geweldig over een knapperige salade van fijngesneden spitskool, geraspte wortel, edamame boontjes en verse koriander.
- **Salades met fruit:** Smaakt verrassend lekker in een salade met jonge bladspinazie, avocado en partjes frisse mango of sinaasappel.
- **Koude noedels:** Gebruik het als een lichte dressing over koude soba noedels met komkommer en lente-ui.



LOUIS DRESSING

Hier is het recept voor de klassieke Amerikaanse Louis Dressing of Crab Louis. Deze rijke en verfijnde dressing stamt uit het begin van de 20e eeuw aan de Amerikaanse westkust en is een absolute legende bij vis- en schelpdiergerechten. De Louis dressing wordt vaak gezien als de chiquere, meer gelaagde variant van de bekende whiskysaus of duizend-eilanden dressing. De basis is heerlijk romig, maar krijgt een fantastische diepgang en textuur door de toevoeging van fijngehakte rode paprika, bosui en pittige mierikswortel. Een scheutje chilisaus zorgt voor een warme kleur en een milde kick.

Bereidingstijd: 30 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 el mayonaise
- 🍷 1 el chilisaus (bij voorkeur Amerikaanse milde chilisaus of ketchup met een drupje hot sauce)
- 🍷 1 el rode paprika, vlijmscherp en heel fijngehakt
- 🍷 1 bosuitje (lente-ui), heel fijn gesneden
- 🍷 1 tl mierikswortelpuree (uit een potje)
- 🍷 1 tl citroensap (vers geperst)
- 🍷 ½ tl worcestersaus
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode paprika en de bosui zo fijn mogelijk.
2. Hoe fijner de structuur, hoe beter de ingrediënten zich door de romige saus verdelen.
3. Doe de mayonaise, chilisaus, mierikswortelpuree, het citroensap en de worcestersaus in een kommetje.
4. Roer dit met een lepel glad.
5. Roer de flinterdunne stukjes paprika en bosui door de saus.
6. Proef de dressing goed.
7. De mierikswortel geeft al een pittige structuur, dus breng het naar eigen wens subtiel verder op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
8. Laat de dressing voor het serveren 30 minuten afgedekt rusten in de koelkast.
9. De smaken van de bosui, paprika en mierikswortel trekken dan perfect in de mayonaise.
10. Je kunt de Louis dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
11. Omdat de paprika en bosui na een paar dagen wat vocht kunnen loslaten, kan de dressing iets dunner worden.
12. Roer hem voor gebruik simpelweg even kort door met een lepel.

LEKKER BIJ:

Deze luxe dressing is speciaal ontworpen om de zilte smaken van de zee te complementeren:

- 🍷 **Crab Louis Salad:** De ultieme klassieker. Serveer de dressing over een bedje van knapperige romainesla of ijsbergsla, rijkelijk belegd met (echt) krabvlees, partjes hardgekookt ei, tomaat en avocado.
- 🍷 **Garnalencocktail:** Een fantastische en karaktervolle upgrade voor de traditionele feestdagen-garnalencocktail.
- 🍷 **Gegrilde vis en zalm:** Smaakt geweldig als koude saus naast een moot gebakken zalm, kabeljauw of gegrilde reuzengarnalen.
- 🍷 **Visburgers en wraps:** Gebruik de dressing als een rijke spread op een briochebroodje met een krokante visburger of in een wrap met gerookte zalm en rucola.



MANGO CHILI DRESSING

Hier is een heerlijk recept voor een tropische en pittige Mango Chili Dressing. Dit is de perfecte manier om een salade direct een zomers en exotisch karakter te geven. Deze dressing is een fantastische smaakexplosie waarin de natuurlijke, stroperige zoetheid van rijpe mango perfect samensmelt met de vurige kick van verse rode peper. Limoensap snijdt prachtig door het zoete fruit heen en zorgt voor een heldere frisheid, terwijl een drupje sesamololie een subtiele, nootachtige diepgang geeft. Door alles glad te pureren, krijgt de dressing een prachtige, dikke en glanzende structuur.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g rijpe mangoblokjes (vers of ontdooid uit de diepvries)
- 🍷 2 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
- 🍷 1 el limoensap (vers geperst)
- 🍷 1 tl rijstazijn (of milde witte wijnazijn)
- 🍷 ¼ verse rode peper, zonder zaadlijsten en grof gehakt (naar smaak meer of chilivlokken)
- 🍷 ½ tl geroosterde sesamololie
- 🍷 naar smaak: een snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mangoblokjes, de stukjes rode peper, het limoensap, de rijstazijn en de sesamololie in de beker van een kleine blender, keukenmachine of in een hoge maatbeker voor de staafmixer.
2. Blend het geheel op een hoge stand gedurende 30 tot 45 seconden helemaal glad tot er een fluweelzachte, dikke fruitpuree ontstaat.
3. Giet de olijfolie erbij en blend nogmaals 5 tot 10 seconden kort mee totdat de olie volledig is opgenomen en de dressing mooi glanst.
4. Proef de dressing goed.
5. Voeg naar eigen smaak een snufje zout en versgemalen zwarte peper toe om de zoet-pittige balans te perfectioneren.
6. Is de dressing te dik om te schenken?
7. Roer er dan een klein theelepeltje warm water doorheen.
8. Je kunt deze mango chili dressing 5 tot 7 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
9. Omdat dit een dressing op basis van vers fruit is, kunnen de ingrediënten na een tijdje stilstaan een klein beetje scheiden.
10. Schud het potje of roer de dressing voor elk gebruik simpelweg even kort en krachtig door.

LEKKER BIJ:

Het zoet-pittige profiel van deze dressing is een absolute ster bij frisse en hartige gerechten:

- 🥬 **Aziatische koolsla:** Geweldig over een knapperige salade van fijngesneden rode kool, spitskool, geraspte wortel, edamame boontjes en veel verse koriander.
- 🐟 **Gegrilde garnalen en vis:** De ultieme match. Sprenkel de dressing over een lauwwarme salade met gegrilde reuzengarnalen, sint-jakobsschelpen of een moot gebakken zalm.
- 🌮 **Taco's en poké bowls:** Perfect als fruitige topping over Mexicaanse taco's met kip of een poké bowl met sushirijst, avocado en krokante tofoe.
- 🍗 **Kip- en avocadosalades:** Geeft een heerlijke, tropische upgrade aan een eenvoudige salade met malse gegrilde kipreepjes en romige blokjes avocado.



MAYONAISE BIETEN DRESSING

Hier is een uniek en visueel verbluffend recept voor een Mayonaise Bieten Dressing. Deze dressing trekt direct alle aandacht op tafel dankzij zijn prachtige, felroze kleur. Deze dressing bewijst dat rode bietjes niet saai hoeven te zijn. Door gekookte rode biet fijn te pureren en te combineren met een romige basis van mayonaise en yoghurt, ontstaat er een zijdezachte, lobbige saus. De van nature aardse en zoete smaak van de biet wordt perfect opgehaald door het frisse zuur van citroensap en een subtiele hartigheid van knoflookpoeder.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

-  50 g gekookte rode biet (kant-en-klaar gekocht of zelf gekookt), in blokjes
-  3 el mayonaise
-  2 el volle yoghurt (of Griekse yoghurt voor een dikkere structuur)
-  1 tl citroensap (vers geperst)
-  ¼ tl knoflookpoeder
-  naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de blokjes gekookte rode biet samen met het citroensap in de beker van een kleine blender, keukenmachine of in een hoge maatbeker (als je een staafmixer gebruikt).
2. Blend dit totdat de biet helemaal fijn en glad is.
3. Voeg de mayonaise, de yoghurt en het knoflookpoeder toe aan de bietenpuree.
4. Blend of mix het geheel nogmaals 15 tot 20 seconden krachtig door.
5. Je zult zien dat de ingrediënten zich perfect binden en transformeren in een egale, hoogglanzende en felroze dressing.
6. Proef de dressing goed.
7. Voeg naar eigen wens versgemalen zwarte peper en een snufje zout toe om de zoete smaak van de bietjes mooi in balans te brengen.
8. Omdat deze dressing verse gekookte groente en zuivel bevat, kun je hem 3 tot 5 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. Na verloop van tijd kan de dressing door de yoghurt een heel klein beetje vocht loslaten aan de oppervlakte.
10. Dit is volkomen normaal.
11. Roer of schud de dressing voor elk gebruik simpelweg even kort door en de textuur is weer perfect.

LEKKER BIJ:

Het milde, zoet-romige karakter en de opvallende kleur maken deze dressing perfect voor:

-  **Haring- en vissalades:** De absolute topcombinatie. Rode biet en mayonaise zijn van nature de beste vrienden van zoute haring, gerookte makreel of warme gepocheerde zalm.
-  **Salades met geitenkaas of feta:** Giet de dressing over een bedje van rucola of veldsla met walnoten en brokken witte geitenkaas of feta; het contrast met het felle roze is prachtig.
-  **Aardappelsalade:** Meng de dressing door lauwwarme gekookte krieltjes in de schil (en eventueel wat augurk) voor een verrassende en kleurrijke twist op de klassieke aardappelsalade.
-  **Als spread op een sandwich:** Smeer een gulle laag van deze dressing op een broodje met gerookte kip, avocado en knapperige ijsbergsla.



MISO GEMBER DRESSING

Hier is het recept voor een fantastische Japanse klassieker: Miso Gember Dressing. Deze umami-rijke dressing is een absolute favoriet in sushibars en Aziatische restaurants. Deze dressing is de perfecte definitie van umami. De basis bestaat uit witte misopasta (een zachte, gefermenteerde sojabonen pasta), die zorgt voor een diepe, zoute en subtiel zoete smaak. In combinatie met de scherpe kick van verse gember, frisse rijstazijn en nootachtige sesamolie ontstaat er een dikke, hartige dressing die elk eenvoudig gerecht direct transformeert in een culinaire beleving.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 1 volle el witte misopasta (shiro miso)
- 🍯 1 tl verse gember, heel fijn geraspt
- 🍯 2 el rijstazijn
- 🍯 2 el neutrale olie (zoals zonnebloem- of sesamzaadolie)
- 🍯 1 tl geroosterde sesamolie
- 🍯 1 tl honing (of ahornsiroop)
- 🍯 1 tl sojasaus (shoyu of tamari)
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper (zout is niet nodig vanwege de miso en sojasaus)

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de witte misopasta, de fijngeraspte gember en de honing in een kommetje.
2. Roer dit met een lepel alvast kort door elkaar.
3. Giet de rijstazijn en de sojasaus erbij.
4. Klop het geheel met een kleine garde krachtig door tot de dikke misopasta volledig is opgelost in het zuur en er een glad mengsel ontstaat.
5. Giet nu de neutrale olie en de geroosterde sesamolie erbij.
6. Blijf krachtig kloppen tot de oliën volledig zijn opgenomen en de dressing transformeert in een lobbige, romige emulsie.
7. Is de dressing te dik om te schenken?
8. Roer er dan een klein theelepeltje warm water doorheen.
9. Breng de dressing op smaak met een snufje versgemalen zwarte peper.
10. Omdat miso een gefermenteerd product is en de dressing veel azijn bevat, blijft deze saus heel lang goed.
11. Je kunt de miso gember dressing tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
12. De smaak van de gember trekt na een nachtje rusten nóg dieper in de dressing.
13. Schud of roer het potje voor elk gebruik altijd even krachtig door.
14. Omdat de ingrediënten na verloop van tijd weer van elkaar kunnen scheiden.

LEKKER BIJ:

Het hartige en nootachtige karakter van deze dressing past fantastisch bij knapperige en frisse ingrediënten:

- 🥬 **Japanse koolsla:** De absolute topcombinatie. Meng de dressing door flinterdun gesneden spitskool (of witte kool), rucola, geraspte wortel en edamame boontjes.
- 🥬 **Poké bowls:** Geweldig als smaakmaker over een bowl met sushirijst, verse avocado, komkommer, mango en gegrilde tofoe of zalm.
- 🥬 **Gestoomde of gegrilde groenten:** Geef gestoomde broccoli, haricots verts of gegrilde groene asperges een Aziatische upgrade met een gulle scheut van deze dressing.
- 🥬 **Sushisalades:** Smaakt waanzinnig bij een salade met knapperige romainesla, radijsjes en dingesneden rauwe tonijn of zalm (sashimi).



MIZERIA DRESSING

Hier delen wij het traditionele recept voor de dressing van Mizeria, de wereldberoemde en verfrissende Poolse komkommersalade. Mizeria is een hoeksteen van de Poolse keuken en staat bekend om zijn ultieme frisheid. De dressing is vederlicht en combineert de romige, lichtzure basis van zure room (*śmietana*) met het heldere zuur van citroensap en een royale hoeveelheid verse dille. De naam 'Mizeria' is afgeleid van het Franse woord voor misère, omdat het van oorsprong een eenvoudig boerengerecht was, maar tegenwoordig is het een geliefde zomerklassieker.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 tot 3 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el zure room (of dikke Poolse *śmietana* 18%)
- 2 el verse dille, heel fijngehakt
- 1 tl citroensap (vers geperst, of milde natuurazijn)
- ½ tl poedersuiker (of fijne kristalsuiker, om de zuren te balanceren)
- naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zure room, het citroensap en de suiker in een kommetje.
2. Roer dit met een lepel krachtig door elkaar tot de suiker volledig is opgelost en de room mooi glad is.
3. Roer de heel fijngehakte verse dille door de roombasis.
4. Proef de dressing en breng hem op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
5. Omdat deze dressing gebaseerd is op verse zuivel en verse kruiden, kun je hem 2 tot 3 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
6. Als je deze dressing gebruikt voor de klassieke Poolse salade, snijd de komkommer dan eerst in flinterdunne schijfjes, bestrooi ze met zout en laat ze 10 minuten zweten in een zeef.
7. Druk het overtollige vocht er goed uit voordat je de dressing erdoor roert.
8. Dit voorkomt dat de dille-roomdressing direct waterig wordt!

LEKKER BIJ:

Hoewel deze dressing speciaal is ontworpen voor komkommer, smaakt hij fantastisch bij typisch Centraal- en Oost-Europese comfortfood:

- 🌿 **Klassieke komkommersalade:** Meng de dressing door flinterdunne schijfjes komkommer en eventueel wat flinterdun gesneden radijs of bosui.
- 🌿 **Aardappelgerechten:** De ultieme metgezel voor gekookte jonge aardappeltjes met dille, aardappelpuree of knapperige Poolse aardappelpannenkoekjes (*placki ziemniaczane*).
- 🌿 **Kotlet Schabowy:** Smaakt fantastisch als fris bijgerecht naast de traditionele gepaneerde Poolse varkensschnitzel of gebraden kip.
- 🌿 **Gegrilde of gebakken vis:** Geef een moot gebakken kabeljauw of zalm direct een frisse oppepper met deze romige dilledressing.



MOLHO À CAMPANHA DRESSING

Dit is het recept voor de levendige Braziliaanse klassieker: Molho à Campanha. Hoewel het vaak als een 'vinaigrette' of salsa wordt omschreven, is dit in Brazilië de ultieme frisse dressing-saus om over vlees, rijst en salades te scheppen. Molho à Campanha (wat letterlijk 'plattelandssaus' betekent) is de bekendste vinaigrette van Brazilië. Het is een kleurrijke, knapperige mix van flinterdun gesneden tomaten, uien en paprika in een heldere basis van azijn en olijfolie. In tegenstelling tot westerse dressings die volledig glad zijn, blinkt deze dressing juist uit door zijn fijne, hapklare structuur die elk gerecht direct voorziet van een frisse, zure en sappige kick.

Bereidingstijd: 40 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 2 rijpe tomaten, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesneden
- 🍅 1 kleine rode of witte ui, heel fijn gesnipperd
- 🍅 ½ groene paprika, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesneden
- 🍅 4 el milde azijn (traditioneel blanke natuurazijn of witte wijnazijn)
- 🍅 3 el extra vierge olijfolie
- 🍅 2 el verse bladpeterselie of koriander, fijngehakt
- 🍅 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten, ui en groene paprika in gelijke en zo klein mogelijke blokjes (brunoise).
2. Het verwijderen van de natte zaadlijsten van de tomaat zorgt ervoor dat de dressing lekker knapperig blijft en niet te waterig wordt.
3. Doe alle gesneden groenten en de fijngehakte kruiden in een kom.
4. Giet de azijn en de extra vierge olijfolie erbij.
5. Breng de dressing op smaak met een goede snuf zout en versgemalen zwarte peper.
6. Roer het geheel goed door elkaar.
7. Laat de molho à campanha voor het serveren minimaal 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast rusten.
8. Hierdoor trekt de azijn in de uien, waardoor ze hun scherpe randje verliezen en de smaken perfect samensmelten.
9. Je kunt de molho à campanha 3 tot 5 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen pot of vershoudbakje in de koelkast.
10. Na een paar dagen zullen de groenten door de azijn iets van hun knapperigheid verliezen, maar de smaak wordt juist intenser en lekkerder.
11. Roer de dressing voor elk gebruik even kort door.

LEKKER BIJ:

Dit frisse zuurtje is de ultieme smaakmaker in de Braziliaanse keuken en past perfect bij:

- 🍷 **Churrasco (Braziliaanse barbecue):** De absolute nummer één combinatie. Onmisbaar over een sappig stuk gegrilde *picanha* (staartstuk), biefstuk of gegrilde kipspiesjes.
- 🍲 **Feijoada:** Sprengel de dressing over deze traditionele, zware Braziliaanse zwarte bonenstoofpot met rijst om het gerecht lichter en frisser te maken.
- 🐟 **Gegrilde vis en zeevruchten:** Smaakt fantastisch over een moot gebakken zalm of witte vis, of gemengd door een salade met garnalen.
- 🌮 **Als topping:** Geweldig om te serveren over een simpele basis van witte rijst en bonen, of als frisse vulling in een wrap of taco.



MONKEY GLAND DRESSING

Dit is het recept voor de legendarische Zuid-Afrikaanse Monkey Gland Sauce (of dressing). *Geen paniek: ondanks de bizarre naam zitten er uiteraard absoluut geen apenonderdelen of klieren in deze saus!* De naam ontstond in de jaren '50 in het chique Mount Nelson Hotel in Kaapstad. Franse chefs waren gefrustreerd dat Britse en Zuid-Afrikaanse gasten overal ketchup en worcestersaus op deden, en besloten uit protest alle klassieke BBQ smaakmakers samen te voegen tot één dikke saus. Ze vernoemden het spottend naar een destijds populaire medische trend van een Franse dokter. Deze dressing-saus is de ultieme definitie van een zoetzure en hartige barbecue-emulsie. Het combineert de diepe fruitigheid van abrikozenchutney met het hartige karakter van worcestersaus, ketchup en zachte gebakken ui en knoflook. Het is dik, stroperig en barst van de umami-smaak.

Bereidingstijd: 25 minuten

Houdbaarheid: 2 weken in de koelkast



DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 middelgrote ui, heel fijn gesnipperd
- 🍅 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 🍅 1 tl verse gember, heel fijn geraspt
- 🍅 100 ml fruitige chutney (bij voorkeur Zuid-Afrikaanse Mrs. Ball's Chutney, anders abrikozen- of perzikenchutney)
- 🍅 100 ml ketchup (tomatensaus)
- 🍅 50 ml worcestersaus
- 🍅 2 el rode wijnazijn (of bruine azijn)
- 🍅 1 el bruine suiker
- 🍅 1 el sojasaus
- 🍅 ½ tl chilipoeder (of een paar druppels hot sauce, naar smaak)
- 🍅 1 el olie (om in te bakken)
- 🍅 naar smaak: een snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een kleine steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de fijngesnipperde ui toe en bak deze 3 tot 5 minuten aan tot hij zacht en glazig begint te worden.
3. Voeg de knoflook en geraspte gember toe en bak dit nog 1 tot 2 minuten zachtjes mee tot het heerlijk begint te geuren.
4. Voeg nu alle overige ingrediënten toe aan de pan: de chutney, ketchup, worcestersaus, rode wijnazijn, bruine suiker, sojasaus en het chilipoeder.
5. Roer het geheel direct goed door.
6. Breng de saus zachtjes aan de kook.
7. Zodra het bubbelt, zet je het vuur direct laag.
8. Laat de dressing 15 minuten heel zachtjes pruttelen zonder deksel.
9. Roer regelmatig over de bodem om te voorkomen dat de suikers aanbranden.
10. De saus zal transformeren in een dikke, glanzende en stroperige dressing.
11. Haal de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.
12. Proef de dressing en voeg naar smaak nog een beetje zout en zwarte peper toe.
13. Je kunt deze dressing zowel lauwwarm als volledig koud serveren.
14. Omdat deze saus gekookt is en veel natuurlijke conserveermiddelen bevat (zoals de zuren uit azijn en suikers uit de chutney), blijft hij erg lang goed.
15. Je kunt de Monkey Gland dressing tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten, schone glazen pot of fles in de koelkast. Schud of roer hem voor elk gebruik even kort door.

LEKKER BIJ:

In Zuid-Afrika is dit de absolute koning van de *Braai* (barbecue), maar het werkt ook uitstekend als krachtige dressing:

- 🍴 **Burgers en steaks:** De absolute nummer één bestemming. Giet het royaal over een sappige runderburger of een perfect gegrilde T-bone steak.
- 🍴 **Steverige maaltijdsalades:** Gebruik het als een rijke marinade of dressing voor een maaltijdsalade met reepjes gegrilde biefstuk of gerookte kip.
- 🍴 **Friet en wedges:** Een fantastische, zoet-pittige dip als vervanger van traditionele ketchup of curry bij je frietjes of gebakken aardappelpartjes.
- 🍴 **Varkenskarbonades en kipspiesjes:** Smaakt geweldig als laksaus (glaze) tijdens het grillen van varkensvlees of kip op de barbecue.

NAM JIM DRESSING

Dit is het recept voor de ultieme Thaise smaakexplosie: Nam Jim Dressing (vaak geschreven als *Nam Jim Jaew* voor vlees of *Nam Jim Seafood* voor vis). Nam Jim betekent letterlijk 'dipsaus' in het Thais, maar door zijn vloeibare structuur is het de perfecte, pittige dressing. Deze saus is een masterclass in de Thaise smaakfilosofie: hij knalt je mond binnen met een intense combinatie van extreem zuur (limoen), zout (vissaus), zoet (palmsuiker) en pittig (verse chili). De toevoeging van verse kruiden en knoflook maakt dit een ongeëvenaarde frisse opkikker.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 3 el limoensap (vers geperst)
- 🍋 2 el Thaise vissaus (*nam pla*)
- 🍯 1 el palmsuiker (fijngeraspt, of vloeibare honing / bruine suiker)
- 🧄 2 teentjes knoflook, vlijmscherp en heel fijngehakt
- 🌶️ 2 Thaise vogeloog-pepertjes (bird's eye chilies / rawit), flinterdun gesneden (minder voor een mildere variant)
- 🌿 2 el verse koriander (inclusief de malse steeltjes), fijngehakt
- 🍌 1 bosuitje (lente-ui), in dunne ringetjes
- 🧂 naar smaak: een snufje versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het verse limoensap en de vissaus in een kommetje.
2. Voeg de geraspte palmsuiker (of honing) toe en roer dit met een lepel krachtig door totdat de suiker volledig is opgelost in het zuur.
3. Voeg de fijngehakte knoflook en de flinterdunne ringetjes chilipeper toe aan de basis.
4. Roer de fijngehakte koriander en de bosui-ringetjes door de dressing.
5. Laat de dressing voor gebruik minimaal 10 minuten staan op kamertemperatuur.
6. Hierdoor verliest de rauwe knoflook zijn scherpe randje en trekt de hitte van de pepertjes heerlijk in de saus.
7. Je kunt deze Nam Jim dressing 3 tot 5 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Omdat de dressing veel vers limoensap en verse kruiden bevat, zullen de koriander en bosui na verloop van tijd hun felgroene kleur verliezen en iets donkerder worden.
9. De smaak blijft echter fantastisch!
10. Schud het potje voor elk gebruik even kort door.

LEKKER BIJ:

Nam Jim snijdt met zijn hoge zuren en pepers perfect door vettere en hartige gerechten:

- 🍖 **Gegrild vlees (Crying Tiger):** De absolute nummer één combinatie bij een sappige gegrilde biefstuk, entrecote of varkenshaas.
- 🦐 **Vis en zeevruchten:** Geweldig over een salade met gestoomde witvis, gebakken garnalen, mosselen of inktvis.
- 🥗 **Thaise salades (Yam):** Gebruik het als basisdressing voor een salade met knapperige komkommer, tomaat, rode ui, taugé en biefstukreepjes of glasnoedels.
- 🍲 **Tofu en eieren:** Geef een simpel gebakken eitje of krokant gebakken blokjes tofoe direct een enorme Aziatische smaakupgrade.



NAM YUM DRESSING

Hier is het recept voor de ultieme Thaise saladedressing: Nam Yum Dressing (vaak geschreven als *Nam Yum* of *Yum Dressing*). Waar Nam Jim in de Thaise keuken primair als dipsaus wordt gebruikt, is Nam Yum de officiële basis voor de beroemde, verfrissende Thaise salades (*Yum*). Deze dressing is een vloeibaar spektakelstuk waarin extreem zuur limoensap, zoute vissaus en zoete palmsuiker met elkaar strijden om de hoofdrol, afgeblust met een flinke dosis brandende chilipeper. Het geeft elke salade direct die herkenbare, heldere en prikkelende Thaise smaak.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍋 3 el limoensap (vers geperst)
- 🍋 2 el Thaise vissaus (*nam pla*)
- 🍯 1½ el palmsuiker (fijngeraspt, of vloeibare honing / bruine suiker)
- 🌶️ 2 Thaise vogeloot-pepertjes (bird's eye chilies / rawit), flinterdun gesneden (naar smaak minder voor een mildere variant)
- 🧄 1 teentje knoflook, geperst of heel fijn geraspt (optioneel, voor extra diepgang)
- 🌶️ naar smaak: versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het verse limoensap en de vissaus in een klein kommetje.
2. Voeg de fijngeraspte palmsuiker (of honing) toe.
3. Roer het mengsel met een lepel of een kleine garde krachtig door elkaar totdat de suikerkristallen volledig zijn opgelost en je een heldere, licht stroperige vloeistof hebt.
4. Roer de flinterdun gesneden pepertjes en de geraspte knoflook door de dressing.
5. Laat de dressing minimaal 10 minuten op kamertemperatuur staan voordat je hem over een salade giet.
6. Hierdoor kan de vurige hitte van de chilipepertjes perfect in het zure limoensap trekken.
7. Je kunt de Nam Yum dressing 3 tot 5 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
8. Omdat deze dressing geen verse kruiden bevat (die voeg je traditioneel pas toe aan de salade zelf, zoals munt en koriander), blijft de kleur en smaak in de koelkast heel stabiel.
9. Schud het potje voor elk gebruik even kort en krachtig door om de suikers en pepers weer goed te verdelen.

LEKKER BIJ:

Nam Yum dressing is speciaal ontworpen om rauwe, knapperige groenten en proteïnen met elkaar te verbinden:

- 🥬 **Thaise biefstuksalade (Yam Nua):** De absolute klassieker. Meng de dressing door reepjes gegrilde biefstuk, rode ui, komkommer, tomaat, veel verse munt en koriander.
- 🍜 **Glasnoedelsalade (Yam Woon Sen):** Fantastisch over een lauwe salade van transparante glasnoedels met gekookte garnalen, gehakt en knapperige pinda's.
- 🐚 **Seafood salades:** Sprenkel de dressing over een mix van knapperige rucola of ijsbergsla met gekookte inktvis, mosselen en reuzengarnalen.
- 🥭 **Frisse fruitsalades:** Smaakt verrassend lekker over een salade met jonge bladspinazie, reepjes komkommer en schijfjes zure groene mango of frisse pompelmoes (grapefruit).



PILI PILI OLIE DRESSING

Hier is het recept voor een vlijmscherpe en aromatische Pili-Pili Olie Dressing. Deze dressing is geïnspireerd op de bekende pikante olie uit de Afrikaanse en Portugees-mediterrane keuken. Pili-pili (ook bekend als de peri-peri of de Afrikaanse vogeloog-peper) staat garant voor een intense, directe hitte. Deze dressing gebruikt een basis van pikante pili-pili olie, gecombineerd met citroen en warme specerijen. In tegenstelling tot een gewone chili-olie, zorgen de toevoeging van azijn, knoflook en oregano ervoor dat dit een échte, frisse dressing wordt die gerechten direct een enorme oppepper geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 4 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 el pili-pili olie (zelfgemaakt of kant-en-klaar gekocht)
- 🍴 1 el rode wijnazijn (of vers citroensap)
- 🍴 1 teentje knoflook, geperst of heel fijn geraspt
- 🍴 ½ tl gedroogde oregano
- 🍴 ¼ tl gerookt paprikapoeder (voor een subtiele rooksmak)
- 🍴 naar smaak: een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rode wijnazijn, de geraspte knoflook, de gedroogde oregano en het gerookte paprikapoeder in een kommetje of een schoon glazen potje.
2. Roer dit goed door elkaar zodat de smaken in het zuur kunnen trekken.
3. Giet de pili-pili olie erbij.
4. Klop het geheel met een kleine garde krachtig door elkaar tot een egale, vurige rode vinaigrette.
5. Gebruik je een potje?
6. Draai het deksel er stevig op en schud het hard gedurende 10 tot 15 seconden.
7. Proef de dressing voorzichtig (hij is pittig!) en breng hem op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper.
8. Omdat deze dressing voornamelijk uit olie, azijn en gedroogde specerijen bestaat, blijft hij zeer lang goed.
9. Je kunt de pili-pili dressing 3 tot 4 weken bewaren in een goed afgesloten glazen flesje of potje in de koelkast.
10. Door de kou in de koelkast kan de olie wat dikker worden of gaan stollen, en de knoflook en kruiden zakken na verloop van tijd naar de bodem.
11. Haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje krachtig door tot hij weer vloeibaar en mooi gemengd is.

LEKKER BIJ:

Dit pittige zuurtje snijdt perfect door vettere ingrediënten en past fantastisch bij:

- 🍴 **Piri-Piri kip:** De absolute klassieker. Gebruik het als dressing over een lauwwarme salade met reepjes gegrilde kip, avocado en maïs.
- 🍴 **Gegrilde garnalen:** Sprenkel de dressing over een salade met rucola en gloeiend hete, van de barbecue afkomstige reuzengarnalen.
- 🍴 **Pizza en pasta:** Gebruik het als een 'drizzle' over een krokante pizza of meng het door een koude pastasalade met feta en zongedroogde tomaatjes.
- 🍴 **Stevige bonensalades:** Fantastisch over een Mexicaans of mediterrane georiënteerde salade met kikkererwten, kidneybonen, rode ui en knapperige paprika.



PINDA DRESSING

Dit is het recept voor een heerlijk veelzijdige, romige Pinda Dressing. Deze variant is iets vloeibaarder en frisser dan een zware, warme pindasaus, waardoor hij perfect over salades gesprengd kan worden. Deze dressing brengt het beste van twee werelden samen: de volle, hartige romigheid van pindakaas en het frisse, oppeppende karakter van limoensap en gember. Dankzij een drupje sojasaus en sesamololie krijgt de dressing een heerlijke Aziatische diepgang. Het is de ultieme smaakmaker om een eenvoudige salade direct om te toveren tot een rijk en vullend gerecht.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el pindakaas (bij voorkeur 100% pinda, glad of met stukjes)
- 2 el warm water (om de dressing mee te verdunnen)
- 1 el limoensap (vers geperst)
- 1 el sojasaus (shoyu of tamari)
- 1 tl honing (of ahornsiroop)
- ½ tl verse gember, heel fijn geraspt
- ¼ tl knoflookpoeder
- naar smaak: een snufje chilivlokken of een drupje sriracha (voor een subtiele kick)

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de pindakaas in een kommetje.
2. Giet het warme water erbij en roer dit met een lepel of kleine garde krachtig door.
3. De pindakaas zal de vloeistof eerst opnemen en daarna veranderen in een gladde, lichtere crème.
4. Voeg het limoensap, de sojasaus, de honing, de geraspte gember en het knoflookpoeder toe aan de pindabasis.
5. Meng het geheel goed door elkaar tot een egale, stroperige dressing.
6. Is de dressing nog te dik om soepel te kunnen schenken?
7. Voeg dan een extra theelepeltje warm water toe tot de gewenste dikte is bereikt.
8. Proef de dressing.
9. Voeg naar eigen smaak wat chilivlokken toe voor extra pit, of een extra drupje limoensap als je hem nog iets frisser wilt hebben.
10. Je kunt deze pinda dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
11. Pindakaas dikt in de kou flink in.
12. De dressing zal na een nachtje in de koelkast dus een stuk steviger zijn geworden.
13. Haal hem 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
14. Roer er een klein theelepeltje warm water doorheen om hem weer perfect vloeibaar en schenkbaar te maken.

LEKKER BIJ:

Deze rijke dressing is een absolute favoriet bij knapperige en frisse ingrediënten:

- Knapperige koolsla:** De absolute topcombinatie. Meng de dressing door een mix van fijngesneden spitskool of rode kool, geraspte wortel, taugé en verse koriander.
- Aziatische wraps en spring rolls:** Geweldig als saus in een wrap met krokante kip, of als dipsaus voor verse Vietnamese *summer rolls* met garnalen en munt.
- Poké bowls:** Perfect als romige topping over een bowl met sushirijst, edamame boontjes, komkommer en gegrilde tofoe of kipreepjes.
- Kruidige noedelsalades:** Meng de dressing door koude noedels met reepjes komkommer, paprika en gebakken uitjes voor een snelle, smaakvolle lunch.



PONZU OLIJFOLIE DRESSING

Hier is een recept voor een moderne, verfijnde fusion-klassieker: Ponzu Olijfolie Dressing. Ponzu is een traditionele Japanse citrussaus op basis van sojasaus, mirin en het sap van Aziatische citrusvruchten (zoals *yuzu* of *sudachi*). Door deze frisse umami-bom te combineren met een goede kwaliteit Europese olijfolie, ontstaat er een waanzinnig evenwichtige dressing die het beste van de Aziatische en mediterrane keuken samenbrengt. Deze dressing blinkt uit door zijn heldere, verfrissende zuren en diepe umami-karakter. Waar een klassieke Franse dressing azijn gebruikt, zorgt de ponzu hier voor een veel complexer zuurtje met subtiele tonen van citrus en sojasaus. Gemixt met een fruitige extra vierge olijfolie en een subtiel vleugje sesam ontstaat een vederlichte dressing die gerechten direct een gastronomische uitstraling geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 el extra vierge olijfolie (bij voorkeur een milde, fruitige variant)
- 🍷 2 el ponzu saus (kant-en-klaar gekocht bij de toko of supermarkt)
- 🍷 1 tl honing (of ahornsiroop, om de scherpe citrustonen te verzachten)
- 🍷 ½ tl geroosterde sesamolie (voor een warme, nootachtige ondertoon)
- 🍷 1 tl geroosterde sesamzaadjes (optioneel, voor een fijne crunch)
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper (zout is niet nodig, aangezien ponzu al zoute sojasaus bevat)

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de ponzu saus, de honing en de geroosterde sesamolie in een klein kommetje of direct in een schoon, leeg glazen potje.
2. Roer dit met een lepel of kleine garde goed door elkaar totdat de honing volledig is opgelost.
3. Giet de extra vierge olijfolie erbij.
4. Klop het geheel krachtig door elkaar met een kleine garde tot de olie en de ponzu zich binden tot een mooie, glanzende dressing.
5. Gebruik je een potje?
6. Draai het deksel er stevig op en schud het potje hard gedurende 10 tot 15 seconden.
7. Strooi de geroosterde sesamzaadjes (als je die gebruikt) door de dressing en voeg een subtiel snuf versgemalen zwarte peper toe.
8. Omdat deze dressing voornamelijk uit olie en stabiele zuren bestaat (en geen verse ingrediënten zoals knoflook of verse kruiden bevat), blijft hij lang goed.
9. Je kunt de ponzu olijfolie dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen flesje of potje in de koelkast.
10. Olijfolie kan in de koelkast wat gaan stollen of vlokken.
11. Haal de dressing daarom 5 tot 10 minuten voor serveren uit de koelkast en schud het potje even krachtig door op kamertemperatuur.
12. e dressing wordt dan direct weer mooi vloeibaar en egaal.

LEKKER BIJ:

Het lichte, fris-zoute profiel van deze dressing is een absolute ster bij subtiele en pure ingrediënten:

- 🥬 **Beef- of viscarpaccio:** Vervang de traditionele truffelmayonaise eens door deze dressing over flinterdunne rundercarpaccio, of gebruik het over een tartaar/tataki van tonijn of zalm.
- 🥬 **Avocadosalades:** Het intense citruszuur snijdt prachtig door het romige, vette karakter van rijpe avocado. Heerlijk in combinatie met jonge bladsla of veldsla.
- 🥬 **Knapperige komkommer:** Meng de dressing door dun geschaafde linten komkommer en radijs voor een supersnel, Aziatisch geïnspireerd bijgerecht.
- 🥬 **Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch als finishing touch over lauwwarme groene asperges, bimi (baby-broccoli) of courgettestroken van de grill.



RANCH DRESSING

Dit is het recept voor de absolute koning onder de Amerikaanse klassiekers: Ranch Dressing. Dit is veruit de populairste dressing in de Verenigde Staten vanwege zijn onweerstaanbaar romige en kruidige karakter. Ranch dressing is een heerlijk rijke, romige saus met een milde, frisse achtergrond. Het geheim van de échte Amerikaanse smaak zit in de combinatie van karnemelk, mayonaise en zure room, die samen voor een perfect lobbige structuur zorgen. Dit wordt aangevuld met een flinke dosis specerijen (zoals knoflook- en uienpoeder) en een gulle hand verse kruiden zoals bieslook en dille.

Bereidingstijd: 35 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 el mayonaise
- 🍴 3 el zure room
- 🍴 3 el verse karnemelk (voeg eventueel een extra eetlepel toe voor een dunnere dressing)
- 🍴 1 el verse bieslook, fijngehakt
- 🍴 1 tl verse dille, fijngehakt
- 🍴 ½ tl knoflookpoeder
- 🍴 ½ tl uienpoeder
- 🍴 1 tl citroensap (vers geperst)
- 🍴 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise, de zure room en de karnemelk in een kommetje.
2. Roer dit met een lepel of een kleine garde krachtig door tot een volledig gladde, klontvrije en lobbige basis.
3. Voeg het citroensap, het knoflookpoeder en het uienpoeder toe aan het mengsel.
4. Roer de fijngehakte verse bieslook en dille erdoorheen.
5. Proef de dressing goed.
6. Breng hem op smaak met een flinke snuf versgemalen zwarte peper en zout naar smaak.
7. Zet de dressing voor gebruik minimaal 30 minuten afgedekt in de koelkast.
8. De gedroogde specerijen (knoflook en ui) hebben deze tijd echt nodig om zacht te worden en hun volle aroma af te geven aan de zuivel.
9. Je kunt de zelfgemaakte Ranch dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
10. Na een nachtje in de koelkast wordt de dressing door de specerijen vaak nóg lekkerder.
11. Er kan door het stilstaan een heel klein beetje vocht aan de oppervlakte komen.
12. Schud of roer de dressing voor gebruik simpelweg even kort door.

LEKKER BIJ:

Ranch dressing is een waanzinnige allrounder die zowel als dressing én als dipsaus schittert:

- 🥬 **Knapperige salades:** De ultieme dressing voor een stevige salade met ijsbergsla of romainesla, knapperige spekjes, tomaat, maïs en blokjes Cheddar kaas.
- 🍗 **Chicken wings:** De traditionele, verkoelende dipsaus bij gloeiend hete *Buffalo chicken wings* of krokante kipschnitzels.
- 🍷 **Rauwkost borrelplank:** Ideaal om knapperige stengels bleekselderij, worteltjes, radijsjes en komkommer in te dippen.
- 🍷 **Friet en pizzakorsten:** In Amerika is het de ultieme guilty pleasure om versgebakken frietjes of de droge korstjes van je pizza in de Ranch te dopen.



RAWIT DRESSING

Hier is een recept voor een vlijmscherpe en verfrissende Indonesisch geïnspireerde Rawit Dressing. Dit is de ultieme smaakmaker voor liefhebbers van échte, intense hitte. Rawit (ook bekend als de bird's eye chili of het Thais pepertje) is klein van stuk, maar bezit een vlijmscherpe, directe hitte die vele malen sterker is dan een gewone rode peper. Deze dressing balanceert die intense vurigheid met het frisse zuur van limoen en de diepe, zoete hartigheid van ketjap manis. Het resultaat is een vloeibare, heldere dressing die gerechten direct een enorme Aziatische kick geeft.

Bereidingstijd: 20 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 3 tot 5 rawit pepertjes (groen en rood voor de kleur), flinterdun gesneden
- 🍅 2 el limoensap (vers geperst)
- 🍅 2 el ketjap manis (zoete Indonesische sojasaus)
- 🍅 1 el milde witte wijnazijn (of rijstazijn)
- 🍅 1 klein sjalotje, heel fijn gesnipperd
- 🍅 1 teentje knoflook, heel fijngehakt of geraspt
- 🍅 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rawit pepertjes in flinterdunne ringetjes.
⚠ De oliën van de rawit zijn extreem hardnekkig. Draag keukenhandschoentjes of was je handen direct na het snijden grondig met zeep en **raak absoluut** je ogen niet aan!
2. Doe het verse limoensap, de ketjap manis en de azijn in een klein kommetje of glazen potje.
3. Roer dit kort door.
4. Voeg de flinterdunne rawit-ringetjes, de fijngesnipperde sjalot en de geraspte knoflook toe aan de vloeistof.
5. 4. Op smaak brengen: Breng de dressing op smaak met een snufje zwarte peper en zout naar smaak.
6. Roer alles goed door elkaar.
7. Laat de dressing voor gebruik minimaal 15 minuten staan op kamertemperatuur.
8. Hierdoor trekt de vurigheid van de pepertjes in de vloeistof en verliezen de sjalot en knoflook hun scherpe, rauwe randje.
9. Je kunt deze rawit saus dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Hoe langer de dressing staat, hoe pikanter de vloeistof wordt omdat de rawit pepertjes hun hitte blijven afgeven.
11. Schud of roer de dressing voor elk gebruik even kort door om de sjalotjes en pepers goed te verdelen.

LEKKER BIJ:

Dit vurige zuurtje snijdt perfect door rijkere, vette of milde ingrediënten:

- 🍷 **Gebakken tofoe en tempé:** De absolute topcombinatie. Sprenkel de dressing over hete, krokant gebakken blokjes tofoe of tempé.
- 🍷 **Gegrild vlees en vis:** Heerlijk als pittige finishing touch over een gegrilde biefstuk, saté van de barbecue of een gebakken witvisfilet.
- 🍷 **Aziatische koolsla:** Geef een simpele salade van fijngesneden witte kool, wortel, taugé en komkommer direct een stevige opkikker.
- 🍷 **Gebakken rijst (Nasi Goreng):** Gebruik het niet tijdens het koken, maar schep een paar theelepels van deze koude, frisse dressing over je warme bord nasi voor extra diepgang en hitte.



SALSA CRIOLLA DRESSING

Hier is het recept voor de bruisende Latijns-Amerikaanse klassieker: Salsa Criolla. Hoewel het vaak een 'salsa' of bijgerecht wordt genoemd, functioneert deze kleurrijke mix door zijn vloeibare basis van olie en azijn als een waanzinnig frisse, knapperige dressing. Salsa Criolla is een van de meest geliefde smaakmakers in de Zuid-Amerikaanse keuken. De dressing draait volledig om de knapperige structuur van flinterdun gesneden rode ui, gecombineerd met milde paprika en verse koriander. Dankzij een gulle hoeveelheid azijn en limoensap krijgt de ui een prachtig felroze kleur en verliest hij zijn scherpe, bittere randje. Het resultaat is een vlijmscherp, friszuur accent dat zwaardere gerechten direct tot leven wekt.

Bereidingstijd: 20 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 4 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 grote rode ui, flinterdun gesneden (halve ringen of kleine reepjes)
- 🍅 ½ rode paprika, zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesneden
- 🍅 1 teentje knoflook, heel fijngehakt of geraspt (optioneel)
- 🍅 2 el verse koriander (of bladpeterselie), fijngehakt
- 🍅 3 el rode wijnazijn (of milde witte wijnazijn)
- 🍅 1 el limoensap (vers geperst)
- 🍅 2 el extra vierge olijfolie
- 🍅 naar smaak: een royale snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rode ui zo dun mogelijk.
2. Spoel de gesneden uienreepjes even kort af in een zeef onder de koude kraan en dep ze droog.
3. Dit haalt direct de heftigste scherpheid van de rauwe ui af.
4. Doe de rode ui, de fijngehakte paprika en de knoflook in een kom.
5. Giet de rode wijnazijn, het verse limoensap en de extra vierge olijfolie over de groenten.
6. Voeg de fijngehakte koriander toe.
7. \ Breng de dressing royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
8. Roer alles goed door elkaar.
9. Laat de salsa criolla voor het serveren minimaal 10 tot 15 minuten staan op kamertemperatuur.
10. Je zult zien dat de rode ui door de zuren prachtig helder roze kleurt en heerlijk zachtzuur wordt.
11. Je kunt de salsa criolla dressing 3 tot 4 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
12. Na verloop van tijd zal de rode ui steeds zachter worden en meer vocht loslaten.
13. De knapperigheid neemt dus iets af, maar de smaak van de resterende dressing-vloeistof wordt juist intenser en lekkerder.
14. Roer de dressing voor elk gebruik even kort door.

LEKKER BIJ:

Dit frisse zuurtje snijdt perfect door vettere ingrediënten en is een absolute must-have bij:

- 🌿 **Asado (gegrild vlees):** De ultieme Argentijnse klassieker. Smaakt fantastisch over een sappige biefstuk, entrecote, chorizo of gegrilde kip van de barbecue.
- 🌿 **Ceviche en vis:** In Peru is dit de standaard garnituur naast of over verse visgerechten en zeevruchten.
- 🌿 **Taco's en empanadas:** Perfect als frisse, zure topping in Mexicaanse taco's, burrito's of over warme, hartige empanadas.
- 🌿 **Eenvoudige bonensalades:** Meng deze knapperige dressing door een mix van kidneybonen, zwarte bonen, maïs en avocado voor een snelle, vullende salade.



SALSA DE AJO DRESSING

Hier is het recept voor de romige Latijns-Amerikaanse favoriet: Salsa de Ajo (knoflooksaus/-dressing). Deze variant is de koningin van de foodtrucks in onder andere Venezuela en Colombia. Salsa de Ajo betekent simpelweg knoflooksaus, maar deze variant is vloeibaarder, frisser en veel kruidiger dan de traditionele Nederlandse knoflooksaus. De basis is een romige mix van mayonaise en zure room, die in de blender transformeert in een prachtig gladde dressing dankzij de toevoeging van verse koriander, peterselie en een flinke kneep limoensap. Het resultaat is een aromatische, fris-pittige dressing die elk gerecht direct tot leven wekt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 teentjes knoflook, gepeld en grof gehakt
- 🍷 4 el mayonaise
- 🍷 3 el zure room (of volle Griekse yoghurt)
- 🍷 1 el limoensap (vers geperst)
- 🍷 2 el verse koriander, grof gehakt
- 🍷 2 el verse bladpeterselie, grof gehakt
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise, de zure room, het verse limoensap en de grof gehakte teentjes knoflook in de beker van een kleine blender of in een hoge maatbeker (als je een staafmixer gebruikt).
2. Doe de verse koriander en bladpeterselie erbij.
3. Blend het geheel gedurende 30 tot 45 seconden op een hoge stand helemaal glad.
4. De saus moet veranderen in een egale, lichtgroene en soepel schenkbare dressing.
5. Is de dressing te dik om te schenken?
6. Blend er dan een klein theelepeltje water of extra limoensap doorheen.
7. Proef de dressing goed.
8. Voeg naar eigen smaak versgemalen zwarte peper en een snufje zout toe om de knoflookmaak perfect te balanceren.
9. Je kunt de salsa de ajo 5 tot 7 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
10. Omdat er verse, rauwe knoflook in deze dressing zit, zal de smaak na een nachtje rusten in de koelkast aanzienlijk intenser en pittiger worden.
11. Roer de dressing voor elk gebruik altijd even kort door met een lepel.

LEKKER BIJ:

Deze romige kruiden-knoflookdressing is een absolute alleskunner en smaakt fantastisch bij:

- 🍷 **Arepas, empanadas en taco's:** De absolute nummer één combinatie in Zuid-Amerika. Onmisbaar als vulling of topping bij warme, hartige deeggerechten.
- 🍷 **Gegrild vlees en kip:** Geweldig om over gegrilde kipspiesjes, biefstuk of hamburgers te sprenkelen.
- 🍷 **Yuca- en aardappelwedges:** De perfecte dipsaus voor knapperig gebakken aardappelpartjes, frietjes of gefrituurde cassave (yuca).
- 🍷 **Steverige maaltijdsalades:** Gebruik het als rijke dressing over een salade met romainesla, gegrilde maïs, zwarte bonen, avocado en stukjes krokante kip.



SALSA GOLF DRESSING

Hier is het recept voor de nationale trots van Argentinië: Salsa Golf. Deze iconische dressing werd in de jaren '20 uitgevonden door de Argentijnse arts en chemicus Luis Federico Leloir (die later de Nobelprijs voor de Scheikunde won) in de chique 'Golf Club' van de kustplaats Mar del Plata. Salsa Golf is ontstaan uit pure culinaire nieuwsgierigheid toen Leloir, verveeld door de standaard mayonaise bij zijn garnalen, vroeg om allerlei ingrediënten en deze begon te mixen. De winnende combinatie bleek mayonaise met ketchup, verfijnd met specerijen en een drupje citroensap. Het is een heerlijk milde, romige en zacht zoete dressing die onmiddellijk doet denken aan een verfijnde whiskysaus of cocktailsaus, maar dan zonder de alcohol.

Bereidingstijd: 35 minuten

Houdbaarheid: 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 el mayonaise
- 🍷 2 el ketchup
- 🍷 1 tl citroensap (vers geperst, of witte wijnazijn)
- 🍷 ¼ tl paprikapoeder (mild of edelsüß)
- 🍷 ½ tl worcestersaus (optioneel, voor een extra hartige umami-laag)
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mayonaise en de ketchup in een klein kommetje.
2. Roer dit met een lepel krachtig door elkaar totdat de saus verandert in een egale, zalmroze crème.
3. Voeg het verse citroensap, het paprikapoeder en de worcestersaus toe aan de roze basis.
4. Meng het geheel goed door tot een gladde, glanzende en lobbige dressing.
5. Proef de dressing en breng hem naar eigen wens verder op smaak met een goede snuf versgemalen zwarte peper en eventueel een minimaal snufje zout.
6. Hoewel de dressing direct klaar is voor gebruik, wordt de smaak nóg beter als je hem 15 tot 30 minuten afgedekt in de koelkast laat rusten zodat het paprikapoeder goed zijn smaak kan afgeven.
7. Omdat deze dressing geen verse kruiden of rauwe eieren bevat, blijft hij erg stabiel.
8. Je kunt de Salsa Golf tot 2 weken bewaren in een schoon, goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
9. Roer de saus voor elk gebruik even kort door.

LEKKER BIJ:

In Argentinië is Salsa Golf een absolute klassieker bij voorgerechten en koude schotels:

- 🍷 **Palmitos met Salsa Golf:** De absolute nummer één combinatie in Argentinië. Serveer de dressing over een salade van knapperige romainesla en stukjes palmhart (*palmitos*).
- 🍷 **Garnalencocktail:** Perfect over een bedje van ijsbergsla met Hollandse garnalen of gekookte reuzengarnalen.
- 🍷 **Hardgekookte eieren en avocado:** Giet een gulle lepel van de dressing over gehalveerde hardgekookte eieren of een met avocado gevulde salade.
- 🍷 **Burgers en sandwiches:** Smaakt fantastisch als romige spread op een luxe broodje met ham en kaas, of op een zelfgemaakte runderburger.



SALSA HUANCAÍNA DRESSING

Dit is het recept voor de ultieme, romige verwennerij uit de Peruaanse keuken: Salsa Huancaína. Dit is een van de meest iconische sauzen van Peru, afkomstig uit de bergstad Huancayo. Salsa Huancaína is een waanzinnig rijke, fluweelzachte en licht-pittige dressing. De basis is uniek: een romige emulsie van verse witte kaas (feta of queso fresco) en geëvaporeerde melk, die dikker wordt gemaakt door het meeblanden van crackers. De karakteristieke goudgele kleur en fruitige hitte komen van de Ají Amarillo (de beroemde Peruaanse gele chilipeper). Het resultaat is een hartige, romige dressing met een milde, zonnige kick.

Bereidingstijd: 10 minuten

Houdbaarheid: 3 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 kleine ui, in grove stukken
- 🍅 2 teentjes knoflook, gepeld
- 🍅 3 tot 4 Ají Amarillo pepers (uit een potje/diepvries bij de toko, zaadlijsten verwijderd en in stukken)*
- 🍅 150 g feta (of milde witte kaas / queso fresco)
- 🍅 4 gezouten crackers (zoals Tuc of cream crackers)
- 🍅 100 ml geëvaporeerde melk (koffiemelk van goede kwaliteit werkt ook)
- 🍅 2 el milde zonnebloemolie (plus 1 el om in te bakken)
- 🍅 naar smaak: een snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Bak de stukken ui, knoflook en de Ají Amarillo pepers gedurende 3 tot 5 minuten aan tot de ui zacht is en de pepers beginnen te geuren.
3. Haal de pan van het vuur en laat heel kort afkoelen.
4. Doe het gebakken ui-en-pepermengsel in de beker van een blender of keukenmachine.
5. Voeg de verkruimelde feta, de crackers, de geëvaporeerde melk en de 2 eetlepels zonnebloemolie toe.
6. Blend het geheel op hoge stand gedurende 1 tot 2 minuten helemaal glad.
7. De crackers en kaas binden de vloeistof tot een zijdezachte, goudgele en dikvloeibare dressing.
8. Is de dressing te dik om te schenken?
9. Voeg dan een extra scheutje melk toe.
10. Proef de dressing en breng naar smaak verder op smaak met zwarte peper en eventueel zout (let op: de feta en crackers zijn al zout).
11. Je kunt de Salsa Huancaína 3 tot 5 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
12. Door de kou en de aanwezige crackers zal de dressing in de koelkast nog iets verder opstijven.
13. Haal hem 10 minuten voor serveren uit de koelkast en roer hem even stevig door met een lepel.
14. Voeg zo nodig een klein theelepeltje melk of water toe om de dressing weer mooi vloeibaar te maken.

LEKKER BIJ:

In Peru is deze dressing een absolute legende en tilt het elk eenvoudig ingrediënt naar een hoger niveau:

- 🌿 **Papa a la Huancaína:** De absolute nummer één klassieker. Serveer de dressing koud of op kamertemperatuur over schijfjes gekookte (en afgekoelde) aardappelen. Garneer traditioneel met een hardgekookt ei en zwarte olijven.
- 🌿 **Maïssalades:** Smaakt fantastisch over een salade met knapperige romainesla, avocado en veel maïs (bij voorkeur grote Peruaanse *choclo* maïs).
- 🌿 **Gegrilde kip en groenten:** Gebruik het als een luxe, romige dressing over een lauwwarme maaltijdsalade met reepjes gegrilde kipfilet of geroosterde cassave (yuca).
- 🌿 **Als dipsaus:** Een heerlijk romig alternatief voor kaas- of knoflookdip op een borrelplank met nacho's, rauwkost of warme empanadas.

* **Heb je geen Ají Amarillo?** Vervang dit dan door 2 el Ají Amarillo-pasta uit een potje, of gebruik gele paprika met een mespuntje cayennepeper voor de kleur en milde hitte.



SALSA VERDE DRESSING

Hier is het recept voor de ultieme, frisse mediterrane klassieker: Salsa Verde. Hoewel het vaak een 'saus' wordt genoemd, functioneert deze heldere blend van kruiden, olie en azijn als een waanzinnig krachtige dressing. Deze Italiaanse klassieker is een absolute smaakbom. De dressing draait volledig om de vlijmscherpe en heldere combinatie van verse peterselie, munt en citroensap, aangedikt met olijfolie. Het geheime wapen in deze dressing is de toevoeging van ansjovis en kappertjes; deze worden helemaal fijngehakt en zorgen voor een diepe, hartige umami-laag zonder dat de dressing naar vis smaakt. Het geeft elk gerecht direct een intense, frisse opkikker.

Bereidingstijd: 10 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 flinke bos verse bladpeterselie (ca. 30 g), heel fijngehakt
- 🍷 1 klein handje verse muntblaadjes, heel fijngehakt
- 🍷 2 ansjovisfilets (uit blik op olie), geprakt tot een pasta
- 🍷 1 el kappertjes, uitgelekt en heel fijngehakt
- 🍷 1 teentje knoflook, geperst of heel fijn geraspt
- 🍷 1 tl dijonmosterd
- 🍷 1 el citroensap (vers geperst, of rode wijnazijn)
- 🍷 4 el extra vierge olijfolie (van goede kwaliteit)
- 🍷 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een klein snufje zeezout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de blaadjes van de peterselie en de munt met een scherp mes zo fijn mogelijk.
2. Hak ook de kappertjes vlijmscherp.
3. Gebruik **geen keukenmachine**, want dan sla je de kruiden tot een nat papje in plaats van een mooie, ambachtelijke structuur.
4. Prak de ansjovisfilets met een vork in een kommetje helemaal fijn tot een gladde pasta.
5. Roer hier de geperste knoflook, de dijonmosterd en het citroensap doorheen.
6. Voeg de fijngehakte kruiden en kappertjes toe aan het ansjovismengsel en roer het goed door elkaar.
7. Giet de extra vierge olijfolie erbij en roer alles krachtig door tot een glanzende, lobbige groene dressing.
8. Proef de salsa verde.
9. Omdat de ansjovis en kappertjes van zichzelf al zout zijn, breng je het voornamelijk op smaak met een royale snuf versgemalen zwarte peper en eventueel een minimaal snufje zeezout.
10. Je kunt de salsa verde dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
11. Zorg ervoor dat de kruiden goed onder de olijfolie staan; voeg eventueel een extra klein scheutje olie toe voor het sluiten van de pot om de kruiden te beschermen tegen lucht.
12. De olijfolie kan in de koelkast wat stollen.
13. Haal de dressing daarom 10 tot 15 minuten voor serveren uit de koelkast.
14. Zo kan de olie weer vloeibaar worden en op kamertemperatuur komen.
15. Even goed doorroeren en hij is klaar!

LEKKER BIJ:

Dit kruidige, scherpe zuurtje snijdt perfect door vettere en hartige ingrediënten:

- 🍷 **Gegrilde biefstuk of steak:** De absolute topcombinatie. Het vormt het perfecte, frisse contrast met een warm, sappig stuk rood vlees.
- 🍷 **Gebakken vis en zeevruchten:** Smaakt fantastisch over een moot gebakken zalm, kabeljauw of lauwwarme gegrilde reuzengarnalen.
- 🍷 **Geroosterde groenten:** Geef geroosterde bloemkool, aardappeltjes uit de oven, of gegrilde courgettestroken direct een enorme smaakupgrade.
- 🍷 **Aardappelsalades:** Meng deze heldere dressing door lauwwarme gekookte krieltjes in de schil voor een lichte, mediterrane aardappelsalade zonder mayonaise.



SENNEPSSAUS DRESSING

Hier is het recept voor de échte Zweedse variant: Sennepssaus (in Zweden ook wel bekend als *Hovmästarsås* of *Gravlaxsås*). Hoewel het recept sterk lijkt op de Noorse variant, legt de Zweedse keuken traditioneel nóg iets meer nadruk op een fluweelzachte, zoete emulsie met een overvloed aan verse dille. Deze iconische dressing is het ultieme voorbeeld van hoe suiker, zuur en mosterd elkaar kunnen versterken. Door de mosterd en suiker krachtig te kloppen met azijn en olie, ontstaat er een dikke, glanzende saus waarin een enorme hoeveelheid fijngehakte verse dille zweeft. Het is de onmisbare, koninklijke begeleider van elke Zweedse vistafel (*Smörgåsbord*).

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 2 el milde, zoete Zweedse mosterd (of een milde Franse mosterd)
- 🍯 1 el dijonmosterd
- 🍯 2 el fijne kristalsuiker (of vloeibare honing)
- 🍯 1 el witte wijnazijn
- 🍯 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie)
- 🍯 4 el verse dille, heel fijngehakt
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een klein snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de milde mosterd, dijonmosterd, suiker en de witte wijnazijn in een kommetje.
2. Klop dit met een kleine garde krachtig door elkaar totdat de suikerkristallen volledig zijn opgelost en je een gladde, dikke pasta hebt.
3. Giet de neutrale olie er nu in een heel dun, constant straaltje bij terwijl je onafgebroken en snel blijft kloppen met de garde.
4. Je zult zien dat de ingrediënten direct binden tot een dikke, hoogglanzende emulsie (net zoals bij een mayonaise).
5. Roer de royale hoeveelheid fijngehakte dille door de gebonden saus.
6. Proef de dressing en maak hem af met een goede snuf versgemalen zwarte peper en een minimaal snufje zout.
7. Je kunt de sennepssaus dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Na een paar uur rusten in de koelkast trekt de etherische smaak van de dille nog dieper in de dressing.
9. De suiker en mosterd houden de saus stabiel gebonden.
10. Roer hem voor elk gebruik toch altijd even kort door met een lepel.

LEKKER BIJ:

Deze zoete dille-mosterddressing is speciaal gemaakt om vette en zilte ingrediënten te complementeren:

- 🍷 **Gravad Lax:** De absolute nummer één combinatie ter wereld. Onmisbaar over deze traditionele, met suiker en zout rauw gemarineerde zalm.
- 🍷 **Midsommar aardappeltjes:** Sprenkel de saus over lauwwarme, gekookte nieuwe aardappeltjes met extra dille.
- 🍷 **Gerookte makreel of paling:** Het intense zoetzuur snijdt perfect door het vette karakter van gerookte vissoorten.
- 🍷 **Scandinavische salades:** Fantastisch als dressing over een salade met jonge bladsla, knapperige komkommer, radijsjes en Hollandse garnalen.



SESAM GEMBER DRESSING

Dit is een recept voor een frisse, aromatische Sesam Gember Dressing. In tegenstelling tot de dikke, romige Japanse Goma dressing, is deze variant vloeibaarder, lichter en legt het de nadruk op de scherpe frisheid van gember en het diepe aroma van geroosterde sesamolie. Deze dressing is de perfecte balans tussen hartig, fris en nootachtig. De vlijmscherpe kick van verse gember en knoflook snijdt prachtig door de rijke, warme tonen van geroosterde sesamolie. Samen met sojasaus en rijstazijn ontstaat er een vederlichte, heldere vinaigrette die elk Aziatisch gerecht direct een enorme smaakupgrade geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of arachideolie)
- 🍯 1 el geroosterde sesamolie (van goede kwaliteit)
- 🍯 2 el rijstazijn (of milde witte wijnazijn)
- 🍯 1 el sojasaus (shoyu of tamari)
- 🍯 1 tl verse gember, heel fijn geraspt
- 🍯 ½ teentje knoflook, geperst of heel fijn geraspt
- 🍯 1 tl honing (of vloeibare bruine suiker, om het zuur te balanceren)
- 🍯 1 tl geroosterde sesamzaadjes (optioneel, voor de crunch)
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de geraspte gember, geperste knoflook, rijstazijn, sojasaus en honing in een kommetje of een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een lepel goed door elkaar totdat de honing volledig is opgelost.
3. Giet de neutrale olie en de geroosterde sesamolie erbij.
4. Klop het geheel krachtig door elkaar met een kleine garde tot de oliën en zuren zich binden tot een mooie, glanzende dressing.
5. Gebruik je een potje?
6. Draai het deksel er stevig op en schud hard gedurende 10 tot 15 seconden.
7. Strooi de geroosterde sesamzaadjes (als je die gebruikt) door de dressing en voeg een subtiele snuf versgemalen zwarte peper toe naar smaak.
8. Je kunt deze sesam gember dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen flesje of potje in de koelkast.
9. Omdat deze dressing verse knoflook en gember bevat, zal de smaak na een nachtje rusten nog dieper en intenser worden. De ingrediënten kunnen na verloop van tijd weer van elkaar scheiden.
10. Schud het potje voor elk gebruik daarom simpelweg even kort en krachtig door.

LEKKER BIJ:

Het lichte, fris-pittige karakter van deze dressing past fantastisch bij knapperige ingrediënten:

- 🥬 **Knapperige koolsla:** Geweldig over een salade van fijngesneden spitskool of Chinese kool, geraspte wortel, komkommerstroken en edamame boontjes.
- 🍣 **Poké bowls:** Perfect als lichte dressing over een bowl met sushirijst, verse avocado, mango en gegrilde tofoe, kip of zalm.
- 🍣 **Tataki of carpaccio:** Besprenkel de dressing over flinterdunne schijfjes kort geschroeide tonijn (*tonijn tataki*) of rundercarpaccio.
- 🥦 **Gestoomde groenten:** Geeft gestoomde broccoli, haricots verts of peultjes direct een heerlijke oosterse touch.



SHITO OLIE DRESSING

Shito (of shitor) is de legendarische Ghanese pittige pepersaus. Het staat bekend om zijn diepe, bijna zwarte kleur en een intense umami-smaak die ontstaat door gedroogde vis en garnalen langdurig in olie te koken met pepers, gember en ui. De geurige rode olie die hierbij bovendrijft, of de saus zelf vermengd met een fris zuurtje, vormt de basis voor een waanzinnig krachtige dressing. Dit is een absolute smaakexplosie voor wie houdt van diepgang en een stevige kick. De dressing balanceert de intense, rokerige harigheid (umami) en de hitte van de Ghanese shito met de frisse, heldere zuren van vers limoensap. Een vleugje honing verzacht de scherpe randjes, waardoor een complexe en prachtig glanzende dressing ontstaat.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el shito-saus (of de aromatische olie die bovenop een potje shito staat)
- 🍴 3 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie, om de saus wat te verdunnen)
- 🍴 2 el limoensap (vers geperst)
- 🍴 1 tl honing (of vloeibare bruine suiker, om de intense hitte te balanceren)
- 🍴 ½ teentje knoflook, heel fijn geraspt
- 🍴 naar smaak: een klein snufje zout (let op: shito bevat vaak al zout)

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de shito-saus (of de shito-olie), het verse limoensap en de honing in een klein kommetje of een schoon, leeg glazen potje.
2. Roer dit met een lepel krachtig door elkaar tot de honing volledig is opgelost.
3. Voeg de geraspte knoflook en de neutrale olie toe aan de basis.
4. Klop het geheel krachtig door elkaar met een kleine garde tot een egale, donkere en lobbige dressing.
5. Gebruik je een potje?
6. Draai het deksel er stevig op en schud het hard gedurende 10 tot 15 seconden.
7. Proef de dressing voorzichtig (hij kan pittig zijn!).
8. Breng naar smaak eventueel verder op smaak met een minimaal snufje zout.
9. Omdat shito een geconcentreerd en diep ingekookt product is met weinig vocht, blijft deze dressing relatief lang goed.
10. Je kunt de shito olie dressing tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
11. De dichte vaste bestanddelen van de shito (zoals de gemalen vis en garnalen) zullen na verloop van tijd naar de bodem zakken.
12. Schud het potje voor elk gebruik daarom altijd even kort en krachtig door om alle smaken weer perfect te verdelen.

LEKKER BIJ:

Het diepe, rokerige en pittige karakter van deze dressing is een fantastische smaakmaker bij:

- 🥬 **Knapperige koolsla:** De absolute topcombinatie. Meng de dressing door een mix van fijngesneden witte of groene kool, geraspte wortel en dunne reepjes rode ui voor een waanzinnige Ghanese koolsla.
- 🥗 **Geplette komkommersalade:** Een heerlijk, verfrissend contrast. Sla mini-komkommers koud en snijd ze in grove stukken. Giet de dressing hierover en garneer met geroosterde pinda's.
- 🐟 **Aziatische fusion ceviche of sashimi:** Werkt verrassend goed als een gedurfde 'drizzle' over rauwe vis, zoals dun gesneden dorade, tonijn of zalm gecombineerd met sesam.
- 🍗 **Gegrilde kip en rijst (Jollof):** Sprengel de dressing over een lauwarme salade met reepjes gegrilde kip, avocado en maïs, of serveer het over een restje koude rijstsalade.



TAHINI CITROEN DRESSING

Hier is het recept voor de ultieme, romige klassieker uit het Midden-Oosten: Tahini Citroen Dressing. Deze dressing is geliefd vanwege zijn rijke structuur die volledig plantaardig is. Deze dressing is een waar magisch trucje in de keuken. Tahini (sesampasta) is van zichzelf dik, vet en een tikje bitter. Maar zodra je het opklopt met vers citroensap en koud water, gebeurt er iets bijzonders: de dressing transformeert in een zijdezachte, romige en prachtig lichte saus. De combinatie met knoflook en komijn zorgt voor een diepe, hartige smaak die elk eenvoudig gerecht direct optilt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 3 el tahini (sesampasta, goed doorgeroerd)
- 🍯 2 el citroensap (vers geperst)
- 🍯 3 el ijskoud water (om de dressing mee te verdunnen en op te bleken)
- 🍯 1 klein teentje knoflook, heel fijn geraspt of geperst
- 🍯 ½ tl gemalen komijnzaad (djinten)
- 🍯 1 tl honing (of ahornsiroop, om de bitterheid van de sesam te balanceren)
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zeezout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de tahini, het verse citroensap, de honing, de geraspte knoflook en het komijnzaad in een kommetje.
2. Roer het geheel krachtig door met een kleine garde of lepel.
3. Schrik niet: het mengsel zal in eerste instantie heel dik, klonterig en donker worden (dit hoort zo).
4. Giet het ijskoude water er lepel voor lepel bij terwijl je continu blijft kloppen.
5. Je zult zien dat de dressing ineens 'ontspant', vloeibaar wordt en verandert in een prachtige, romige en melkwitte saus.
6. Proef de dressing en breng hem royaal op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
7. Is de dressing nog te dik om te schenken?
8. Voeg dan simpelweg een extra theelepeltje water toe.
9. Je kunt de tahini citroen dressing tot 1 week bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Tahini dikt in de koelkast enorm in.
11. De dressing zal na een nachtje rusten daarom veranderen in een stevige saus.
12. Haal hem 5 minuten voor serveren uit de koelkast.
13. Roer er een klein theelepeltje warm of koud water doorheen om hem weer perfect vloeibaar en schenkbaar te maken.

LEKKER BIJ:

Deze rijke, nootachtige dressing smaakt fantastisch bij mediterrane en Midden-Oosterse gerechten:

- 🥗 **Falafel en pita:** De absolute nummer één combinatie ter wereld. Onmisbaar in een pitabroodje met warme, krokante falafelballen en een frisse salade.
- 🥗 **Geroosterde groenten:** Giet de dressing over geroosterde bloemkool, zoete aardappel, pompoen of kikkererwten rechtstreeks uit de oven.
- 🥗 **Midden-Oosterse salades:** Perfect over een salade met knapperige romainesla, komkommer, tomaten, radijsjes, verse munt en granaatappelpitjes.
- 🥗 **Graan- en Buddha bowls:** Geweldig als romige, gezonde topping over een bowl gevuld met quinoa of couscous, avocado en gegrilde groenten.



THOUSAND ISLAND DRESSING

Hier is het recept voor de wereldberoemde klassieker: Thousand Island Dressing. Deze rijke en lichtzoete dressing is een absolute favoriet in de Amerikaanse keuken en dankt zijn naam aan de Thousand Islands-regio op de grens tussen de Verenigde Staten en Canada. Thousand Island dressing is een heerlijk gelaagde saus boordevol textuur. De romige basis van mayonaise en ketchup krijgt een fantastische, frisse twist en een fijne 'crunch' door de toevoeging van heel fijngehakte augurk, sjalot en ei. Het resultaat is een milde, zacht zoete dressing met een subtiel zuurtje die werkelijk overal bij smaakt.

Bereidingstijd: 40 minuten

Houdbaarheid: 5 tot 7 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 4 el mayonaise
- 🍳 2 el ketchup
- 🍳 1 hardgekookt ei, heel fijngehakt
- 🍳 2 kleine zoetzure augurken, heel fijngehakt
- 🍳 1 klein sjalotje (of een kwart rode ui), heel fijn gesnipperd
- 🍳 1 tl citroensap (vers geperst, of milde natuurazijn)
- 🍳 ½ tl worcestersaus
- 🍳 ¼ tl paprikapoeder (mild of edelsüß)
- 🍳 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Kook het ei in 9 minuten hard.
2. Laat het schrikken in koud water, pel het en hak het met een scherp mes zo fijn mogelijk.
3. Snijd ook de augurken en het sjalotje in piepkleine, gelijke blokjes.
4. Hoe fijner de structuur, hoe beter de textuur straks verdeeld is door de romige dressing.
5. Doe de mayonaise, ketchup, het citroensap, de worcestersaus en het paprikapoeder in een kommetje.
6. Roer dit met een lepel glad tot een egale, zalmroze saus.
7. Roer het fijngehakte ei, de augurk en de sjalot voorzichtig door de roze basis.
8. Proef de dressing en breng hem naar eigen wens verder op smaak met versgemalen zwarte peper en een klein snufje zout.
9. Zet de dressing voor gebruik het liefst 30 minuten afgedekt in de koelkast.
10. De smaken van de ui en augurk trekken dan perfect in de romige saus.
11. Je kunt de zelfgemaakte Thousand Island dressing 5 tot 7 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje of vershoudbakje in de koelkast.
12. Omdat er hardgekookt ei en verse ui in zit, is deze dressing iets minder lang houdbaar dan sauzen op basis van olie en azijn alleen.
13. Roer de dressing voor elk gebruik even kort door, aangezien de augurkjes na een paar dagen wat vocht kunnen loslaten.

LEKKER BIJ:

Deze rijke textuur-dressing is een echte allemansvriend en past fantastisch bij:

- 🥗 **Reuben sandwich:** De ultieme Amerikaanse klassieker. Smeer deze dressing royaal op een sandwich met corned beef (of pastrami), zuurkool en gesmolten Zwitserse kaas.
- 🥗 **Garnalen- en krabcocktail:** Een perfecte en karaktervolle begeleider van Hollandse garnalen, krabvlees of gebakken reuzengarnalen.
- 🥗 **Wedge salad:** Giet de dressing over een kwart krop knapperige ijsbergsla, afgetopt met extra croutons en tomaatjes.
- 🥗 **Burgers:** Gebruik het als de geheime 'special sauce' op een sappige runder- of kipburger.



WAFU DRESSING

Hier is het recept voor een van de meest geliefde dressings uit de Japanse thuiskeuken: Wafu Dressing. Wafu betekent letterlijk 'in Japanse stijl'. Deze dressing is een absolute hoeksteen in Japanse huishoudens en restaurants vanwege zijn heldere, verfrissende en hartige smaak. De basis is een dressing van plantaardige olie en rijstazijn, die zijn diepe umami-karakter krijgt door sojasaus en mirin. Het echte geheim zit in de fijngeraspte ui, die de dressing een lichtzoete textuur en een heerlijke body geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kleine ui (or rode ui), heel fijn geraspt
- 🍷 4 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie)
- 🍷 3 el rijstazijn
- 🍷 2 el sojasaus (shoyu)
- 🍷 1 el mirin (Japanse zoete kookwijn)
- 🍷 ½ tl suiker (optioneel, als je het iets zoeter wilt)
- 🍷 ½ tl geroosterde sesamololie (voor een subtiel nootachtig aroma)
- 🍷 naar smaak: een snufje versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de ui en rasp deze op een fijne blok rasp (of rasp hem in een kleine keukenmachine) tot je een fijne uienpuree met sap hebt.
2. Doe de geraspte ui (inclusief het vrijgekomen sap), de rijstazijn, sojasaus, mirin, sesamololie en suiker in een klein kommetje of direct in een schoon, leeg glazen potje.
3. Roer dit kort door tot de suiker is opgelost.
4. Giet de neutrale olie erbij.
5. Klop het geheel krachtig door elkaar met een kleine garde tot de olie en zuren zich binden tot een troebele, lobbige dressing.
6. Gebruik je een potje?
7. Draai het deksel er stevig op en schud het hard gedurende 15 tot 20 seconden.
8. Proef de dressing en voeg naar eigen wens een snufje versgemalen zwarte peper toe.
9. Zout is meestal niet nodig, omdat de sojasaus al zout is.
10. Je kunt de Wafu dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
11. Na een nachtje in de koelkast verliest de geraspte ui zijn scherpe randje en wordt de dressing nóg lekkerder en zachter van smaak.
12. Omdat de dressing uienpulp bevat, zullen de vaste bestanddelen na verloop van tijd naar de bodem zakken.
13. Schud het potje voor elk gebruik daarom altijd even kort en krachtig door.

LEKKER BIJ:

Het frisse en hartige karakter van Wafu dressing past uitstekend bij zowel lichte als knapperige gerechten:

- 🍷 **Japanse tafelsalade:** De absolute klassieker. Perfect over een simpele mix van flinterdun gesneden ijsbergsla, witte kool, schijfjes komkommer, radijs en sappige kerstomaatjes.
- 🍷 **Zeewiersalade en tofoe:** Sprenkel de dressing over een salade met wakame (zeewier) of over koude blokjes zijdetofu (*silken tofu*) met wat lente-ui.
- 🍷 **Tataki van rundvlees of tonijn:** Werkt waanzinnig goed als lichte saus over kort geschroeide, flinterdunne plakjes biefstuk of tonijn.
- 🍷 **Koude noedels:** Meng de dressing door koude soba noedels met knapperige reepjes wortel en komkommer voor een snelle, verfrissende lunch.



WATTLE CHILI DRESSING

Wattle (afkomstig van de zaden van de Australische Acacia tree, ook wel wattleseed genoemd) is een geliefd ingrediënt uit de Australische bushfood-keuken. Het bezit een uniek, geroosterd smaakprofiel dat doet denken aan een combinatie van koffie, pure chocolade en hazelnoot. Gecombineerd met de vurige hitte van chilipeper en een fris zuurtje, levert dit een diepe, complexe en licht rokerige dressing op. Deze dressing is een ware ontdekking voor de smaakpapillen. De diepe, noot- en koffieachtige tonen van de gemalen wattleseeds vormen een waanzinnig contrast met de scherpe kick van verse chilipeper. Dankzij een basis van appelciderazijn en een milde olijfolie ontstaat een vinaigrette met een ongekennde smaakdiepte die gerechten direct een gastronomisch karakter geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast



DIT HEB JE NODIG:

- 1 tl wattleseed (geroosterd en fijngemalen)
- ½ tl chilivlokken (of ¼ verse rode peper, zonder zaadlijsten en flinterdun gesneden)
- 3 el extra vierge olijfolie (kies voor een milde variant)
- 1½ el appelciderazijn (of vers citroensap)
- 1 tl vloeibare honing (of ahornsiroop, om het bittertje van de wattle te balanceren)
- ¼ tl uienpoeder (voor een subtiele hartige achtergrond)
- naar smaak: een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het gemalen wattleseed, de chilivlokken (of verse peper), de honing, het uienpoeder en de appelciderazijn in een klein kommetje of een schoon glazen potje.
2. Roer dit goed door elkaar en laat het 2 minuten staan.
3. Door het zuur van de azijn kunnen de droge wattleseeds een beetje wellen en komen de diepe chocolade- en koffiearoma's optimaal vrij.
4. Giet de extra vierge olijfolie bij het mengsel.
5. Klop het geheel krachtig door elkaar met een kleine garde tot een mooie, egale vinaigrette.
6. Gebruik je een potje?
7. Draai het deksel er stevig op en schud het hard gedurende 10 tot 15 seconden.
8. Proef de dressing en voeg naar eigen wens een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper toe.
9. Je kunt deze wattle chili dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
10. Omdat wattleseed een gedroogd, geroosterd zaad is, heeft het even tijd nodig om zijn volle smaak af te geven.
11. Na een nachtje rusten in de koelkast zal de dressing daarom nóg rijker en complexer smaken.
12. Schud de dressing voor elk gebruik altijd even kort en krachtig door.
13. De gemalen zaden kunnen na verloop van tijd naar de bodem zakken.

LEKKER BIJ:

Het diepe, nootachtige en pittige profiel van deze dressing past fantastisch bij robuuste en gegrilde gerechten:

- Wild en rood vlees:** De absolute topcombinatie. Smaakt waanzinnig over een salade met lauwwarme reepjes gegrilde biefstuk, hertencarpaccio of gebraden eendenborst. Het koffiearoma van de wattle past hier perfect bij.
- Gegrilde zoete aardappel en pompoen:** Sprengel de dressing over groenten rechtstreeks uit de oven of van de barbecue. Het zoete karakter van pompoen en zoete aardappel matcht geweldig met de wattle-chili-combi.
- Stevige linzen- of bonensalades:** Geef een salade met linzen, kikkererwten, rucola en feta een flinke oppepper met deze krachtige dressing.
- Geroosterde noten en kaas:** Heerlijk over een salade met bittere bladgroenten (zoals witlof of rucola), gecombineerd met rijpe vijgen, blauwe kaas en geroosterde pecannoten.

YOGHURT DRESSING

Hier is het recept voor een heerlijk lichte en veelzijdige basis Yoghurt Dressing. Dit is het ideale, frisse alternatief voor zware dressings op basis van mayonaise. Deze dressing is de perfecte balans tussen romig en fris. Door volle yoghurt te combineren met een klein scheutje extra vierge olijfolie en citroensap ontstaat een zijdezachte structuur. De toevoeging van een vleugje honing vlakkt het scherpe zuurtje af, terwijl verse bieslook zorgt voor een subtiele, hartige diepgang.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 4 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 4 el volle yoghurt (Griekse of Turkse yoghurt voor een dikkere structuur)
- 🍯 1 el extra vierge olijfolie
- 🍯 1 tl citroensap (vers geperst, of milde witte wijnazijn)
- 🍯 1 tl honing (of vloeibare bloemenhoning)
- 🍯 1 el verse bieslook, fijngehakt
- 🍯 ¼ tl knoflookpoeder
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een snuffje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de volle yoghurt, het citroensap, de honing en het knoflookpoeder in een kommetje.
2. Roer dit met een lepel alvast glad.
3. Giet de extra vierge olijfolie erbij en roer krachtig door totdat de olie volledig is opgenomen door de yoghurt.
4. Voeg de fijngehakte verse bieslook toe aan het mengsel.
5. Proef de dressing en breng hem naar eigen wens verder op smaak met een goede snuf versgemalen zwarte peper en zout naar smaak.
6. Je kunt deze yoghurt dressing 4 tot 5 dagen bewaren in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
7. Na verloop van tijd kan de yoghurt door het citroensap een heel klein beetje vocht loslaten aan de oppervlakte.
8. Dit is volkomen normaal.
9. Schud het potje of roer de dressing voor gebruik simpelweg even kort door met een lepel om de textuur weer perfect glad te maken.

LEKKER BIJ:

Dankzij zijn frisse en lichte karakter past deze dressing bij ontzettend veel gerechten:

- 🥗 **Frisse zomersalades:** Perfect over jonge bladsla, veldsla of rucola met knapperige komkommer, radijsjes en tomaatjes.
- 🥘 **Gegrilde kip en kalkoen:** Smaakt fantastisch over een maaltijdsalade met reepjes lauwwarme gegrilde kipfilet en stukjes avocado.
- 🥗 **Rauwkost dip:** Ideaal als slanke, gezonde dipsaus voor een borrelplank met stengels bleekselderij, worteltjes en bloemkoolroosjes.
- 🌮 **Taco's en falafel:** Werkt geweldig als verkoelende, frisse saus over pittige Mexicaanse taco's of in een pitabroodje met warme falafel.



YUZU WASABI AIOLI DRESSING

Dit recept combineert de traditionele romige, knoflookrijke structuur van een mediterrane aioli met twee iconische smaakbommen uit de Japanse keuken: het aromatische citruszuur van yuzu en de snerpende hitte van wasabi. Het resultaat is een unieke, hoogglanzende dressing-saus die luxe uitstraalt. Deze dressing biedt een ongekennde gelaagdheid. De volle, romige en zacht-hartige basis van knoflookmayonaise (aioli) krijgt een enorme oppepper van het yuzusap, dat frisser en complexer smaakt dan gewone citroen. De wasabipasta snijdt hier scherp doorheen met een korte, prikkelende kick in de neus. Een drupje sojasaus en sesamolie ronden de dressing af met een subtiele oosterse diepgang.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 4 el mayonaise (bij voorkeur de zijdezachte, licht-zure Japanse Kewpie mayonaise)
- 🍯 1 tl yuzusap (kant-en-klaar in een flesje, of vervang door ½ tl limoen- en ½ tl mandarijnensap)
- 🍯 1 tl wasabipasta (naar smaak meer voor extra scherpste)
- 🍯 1 klein teentje knoflook, heel fijn geraspt of geperst
- 🍯 ½ tl sojasaus (shoyu of tamari)
- 🍯 ¼ tl geroosterde sesamolie
- 🍯 naar smaak: versgemalen zwarte peper en een heel klein snufje zout

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de wasabipasta en de geraspte knoflook in een kommetje.
2. Giet het yuzusap en de sojasaus erbij en roer dit met een lepel krachtig door tot de wasabi volledig is opgelost en er geen klontjes meer zijn.
3. Voeg de mayonaise en de geroosterde sesamolie toe aan het mengsel.
4. Meng het geheel met een kleine garde of lepel tot een egale, romige en hoogglanzende dressing.
5. Is de dressing te dik om over een salade te sprenkelen?
6. Roer er dan een klein theelepeltje warm water doorheen tot de gewenste dikte is bereikt.
7. Proef de aioli dressing voorzichtig.
8. Breng naar eigen wens subtiel verder op smaak met een snufje zwarte peper en zout (let op: sojasaus is ook al zout).
9. Je kunt deze fusion dressing tot 1 week bewaren in een schoon, goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Omdat er verse, rauwe knoflook en wasabi in de dressing zitten, zal de scherpste na een nachtje rusten nog iets intenser worden.
11. Roer de dressing voor elk gebruik altijd even kort door met een lepel.

LEKKER BIJ:

Het romige, scherpe en frisse karakter van deze yuzu wasabi aioli is de ultieme match bij vis en knapperige gerechten:

- 🍱 **Sushisalades en Poké bowls:** De absolute nummer één bestemming. Smaakt fantastisch over een salade met sushirijst, avocado, komkommer, mango en rauwe zalm of tonijn (sashimi).
- 🍤 **Garnalen en zeevruchten:** Geweldig als luxe dressing over een salade met lauwe, krokant gebakken reuzengarnalen, inktvisringen of krabvlees.
- 🥩 **Beef Tataki of carpaccio:** Geef een Aziatische twist aan dun gesneden rundercarpaccio of kort geschroeide biefstukreepjes door deze dressing er in fijne streepjes overheen te sprenkelen.
- 🍷 **Krokante snacks:** Een waanzinnige dipsaus bij Japanse *Karaage* (gefrituurde kip), tempura groenten of simpelweg bij een portie knapperige frietjes.



ZHUG OLIE DRESSING

Zhug (ook wel geschreven als zhoug, schug of skhug) is de nationale pittige kruidenpasta uit de Jemenitische keuken, die ontzettend populair is in het hele Midden-Oosten. Het wordt ook wel de 'groene hete saus' of de 'Midden-Oosterse pesto' genoemd. Door de intense mix van koriander, pepers en warme specerijen te combineren met een goede kwaliteit olijfolie, transformeer je het in een fantastische, vloeibare dressing. Deze heldergroene dressing is een ware sensatie. De basis barst van de frisse tonen van verse koriander en peterselie, die een pittige kick krijgen van groene chilipepers en knoflook. Wat deze dressing écht uniek maakt, zijn de warme specerijen: de combinatie van komijn en gemalen kardemom geeft een aromatische, licht citrusachtige diepgang die je in geen enkele andere westerse kruidendressing tegenkomt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheid: 1 tot 2 weken in de koelkast



DIT HEB JE NODIG:

- 1 flinke bos verse koriander (ca. 30 g, inclusief de malse steeltjes)
- ½ bosje verse bladpeterselie (ca. 15 g)
- 2 tot 3 grote groene chilipepers (zoals jalapeños of serranopepers), zaadlijsten verwijderd en grof gehakt
- 3 teentjes knoflook, gepeld
- ½ tl gemalen komijnzaad (djinten)
- ½ tl gemalen kardemom
- ½ tl gemalen korianderzaad (ketoembar)
- 1 el citroensap (vers geperst, of rode wijnazijn)
- 5 el extra vierge olijfolie
- naar smaak: een royale snuf zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kommetje en garde of een leeg glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de verse koriander, bladpeterselie, stukken groene peper en de knoflookteentjes in de kom van een keukenmachine of een blender.
2. Voeg de komijn, kardemom, gemalen koriander, het citroensap (of azijn) en een goede snuf zeezout toe.
3. Pulseer de machine een aantal keer kort totdat de kruiden en pepers grof gehakt zijn.
4. Giet de extra vierge olijfolie er nu in een constant straaltje bij terwijl de machine op een lage stand draait.
5. Mix niet te lang door.
6. Een authentieke zhug hoort een klein beetje een grove, pesto-achtige textuur te behouden en mag geen gladde saus worden.
7. Proef de dressing voorzichtig (hij heeft een goede kick!).
8. Breng hem naar eigen wens verder op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel wat extra zout.
9. Je kunt de zhug-olie dressing 1 tot 2 weken bewaren in een goed afgesloten glazen potje of flesje in de koelkast.
10. Om te zorgen dat de kruiden prachtig heldergroen blijven en niet oxideren (bruin worden), kun je na het vullen van het potje een heel dun, extra laagje olijfolie op de oppervlakte gieten.
11. De olie stolt wat in de kou.
12. Haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje krachtig door op kamertemperatuur zodat hij weer perfect vloeibaar wordt.

LEKKER BIJ:

- Deze vlijmscherpe, aromatische kruidendressing snijdt perfect door rijke en hartige smaken heen:
- Falafel, shoarma en pita:** De absolute nummer één combinatie in het Midden-Oosten. Onmisbaar als vloeibare smaakmaker in een pitabroodje of wrap.
- Gegrild vlees en kip:** De ultieme marinade én dressing voor een sappige biefstuk, lamskoteletten of gegrilde kipspiesjes van de barbecue.
- Geroosterde groenten:** Smaakt waanzinnig als finishing touch over geroosterde bloemkoolroosjes, aubergine, pompoen of zoete aardappel rechtstreeks uit de oven.
- Hummus en dips:** Sprengel een paar theelepels van deze kruidige olie over een schaalje zelfgemaakte hummus of labneh (uitgelekte yoghurt) voor een prachtig kleurcontrast en een stevige smaakboost.



De foto's bij de recepten zijn gegenereerd door AI,
de verhouding tussen de ingrediënten en wat men ziet klopt niet.
Ook de markers zijn gemaakt met AI

