



Een vinaigrette is een klassieke Franse slasaus die bestaat uit een emulsie van olie en azijn. De geschiedenis ervan gaat duizenden jaren terug: Oudheid (Babylonië en Rome): Het idee om rauwkost te besprenkelen met een mengsel van olie en azijn (of zout) bestond al ruim 2.000 jaar geleden bij de Babyloniërs en Oude Romeinen.

17e eeuw: De term vinaigrette (een verkleinwoord van het Franse vinaigre oftewel azijn) verscheen voor het eerst in de Engelse literatuur rond 1699, toen schrijver John Evelyn olie en azijn beschreef in zijn boek over salades.

18e eeuw (De doorbraak in Londen): De echte populariteit als vaste dressing dankt de vinaigrette aan de Chevalier d'Albignac. Deze verarmde Franse edelman vluchtte in de 18e eeuw naar Londen. Tijdens een diner werd hem gevraagd de salade aan te maken. Zijn zelfgemaakte mix viel zo in de smaak bij de Engelse adel dat hij een gewilde 'salad-maker' werd en langs rijke families reisde om ter plekke de saus te bereiden.

Klassieke verhouding: De standaardformule die sindsdien wereldwijd geldt, is 3 delen olie op 1 deel azijn (vaak aangevuld met een beetje mosterd als emulgator, peper en zout).

Tegenwoordig is vinaigrette niet meer weg te denken uit onze salades. Maar ken je zijn geschiedenis? Vandaag bekijken we dit onmisbare ingrediënt, waarvan talloze varianten hun weg naar onze tafels hebben gevonden.

De geschiedenis van vinaigrette

Volgens de geschiedenisboeken hebben we het eerste recept voor vinaigrette te danken aan

Chevalier d'Albignac in de 18e eeuw. Deze ridder van Franse afkomst was uitgeweken naar Londen, waar hij een berooid leven leidde. In die tijd stond Frankrijk al bekend om zijn gastronomie en Albignacs nationaliteit bezorgde hem in de ogen van de Engelsen een reputatie als fijnproever. Op een dag werd hij uitgenodigd voor een diner en zijn gastheren vroegen hem de salade te maken. Uitgerust met olie en mosterd, creëerde hij het eerste vinaigretterecept. Voordien gebeurde de kruiding op een willekeurige manier.

De reputatie van Chevalier d'Albignac en zijn recept voor vinaigrette stelden hem in staat op tournee te gaan langs restaurants en rijke Engelse families. Hij werd vergezeld door een bediende met in zijn draagtas oliën, azijnen, aromatische kruiden en zelfs truffel! Hij kreeg zowaar de bijnaam 'the fashionable salad-maker of London' (de hippe salademaker van Londen).

De basis van een goede vinaigrette

Olie en azijn zijn uiteraard de basis van je vinaigrette. Je kiest zelf welke variant je het lekkerst vindt: balsamico, wijn- of ciderazijn, olijfolie, sesamolie enz. De mogelijkheden zijn eindeloos! Wat de beste keuze is, hangt natuurlijk af van wat je op smaak wilt brengen. Wat de verhoudingen betreft, is een derde azijn op twee derde olie een goede mix. Doe er een beetje mosterd bij. Daarna kun je kruiden, knoflook enz. toevoegen. Begin bij de bereiding altijd met het zout aan de azijn toe te voegen. Meng goed om het zout te laten oplossen. Voeg daarna de olie en peper toe, en eventuele andere ingrediënten die je lekker vindt. Vervang gerust een lepel olie door een lepel water voor een wat luchtiger resultaat.

Waarom een salade combineren met vinaigrette?

Wist je dat vinaigrette niet alleen smaak geeft aan je salade, maar ook veel voordelen heeft? Ondanks het feit dat veel mensen de voorkeur geven aan vetarme sauzen, is vinaigrette goed voor je lichaam. Uit een studie is namelijk gebleken dat een dressing op basis van olie de opname bevordert van micronutriënten die heilzaam zijn voor de gezondheid! Deze helpen bijvoorbeeld het risico op kanker te verminderen en je gezichtsvermogen te vrijwaren.

Het recept van Chevalier d'Albignac

Ontdek het eerste vinaigretterecept, bedacht door Chevalier d'Albignac. Meng in een kom:

- 1 el rode wijnazijn
- 1 tl mosterd
- ¼ tl zout
- 3 el olie
- een beetje peper

VINAIGRETTE PAGINA'S

A LA MOUTARDE VINAIGRETTE	3
AGBALUMO / AFRIKAANSE STERAPPEL VINAIGRETTE	4
AJI AMARILLO VINAIGRETTE	5
APPELSTROOP VINAIGRETTE	6
ARGANOLIE VINAIGRETTE	7
BALSAMICO VINAIGRETTE	8
CHERMOULA VINAIGRETTE	9
FRAMBOZEN VINAIGRETTE	10
GEPRAKTE EIDOOIER VINAIGRETTE	11
GEROOSTERDE KNOFLOOK KOMIJN VINAIGRETTE	12
GRIEKSE VINAIGRETTE	13
HARISSA VINAIGRETTE	14
KLASSIEKE VINAIGRETTE	15
KÜRBISKERNÖL VINAIGRETTE	16
MARACUYÁ VINAIGRETTE	17
MOLHO VILÃO VINAIGRETTE	18
MOUTARDE ECHALOTE VINAIGRETTE	19
NUM PHRIK NUM VINAIGRETTE	20
NƯỚC CHẤM VINAIGRETTE	21
PASSIEVRUCHT VINAIGRETTE	22
PEBRE VINAIGRETTE	23
PRIK NAM PLA VINAIGRETTE	24
SESAM SOJA VINAIGRETTE	25
SUNRISE LIME EN MANGO VINAIGRETTE	26
SURINAAMS NEDERLANDSE VINAIGRETTE	27
TASMANIAN PEPPERBERRY EN SOJA VINAIGRETTE	28
VIDALIA ONION VINAIGRETTE	29
ZOETE HONING VINAIGRETTE	30



À LA MOUTARDE VINAIGRETTE

Een klassieke mosterd vinaigrette (vinaigrette à la moutarde) is de ultieme Franse basisdressing. Het geeft elke salade direct een frisse, pittige oppepper. Omdat de mosterd als natuurlijke binder (emulgator) werkt, mengt de olie prachtig met de azijn voor een volle structuur.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast, bij verse toevoegingen : 3 tot 5 dagen)

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el Dijonmosterd (of grove mosterd voor extra textuur)
-  2 el witte wijnazijn (of rode wijnazijn)
-  6 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
-  snuffje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

-  1 tl honing (voor een mildere smaak)
-  of 1 fijngesneden sjalotje

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mosterd, de azijn, het zout en de peper in een kommetje (of in een leeg, schoon glazen potje).
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat het zout is opgelost.
3. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. Je zult zien dat de dressing indikt tot een gladde, gebonden emulsie.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig tot de vinaigrette een geheel vormt.
7. Voeg naar smaak nog wat extra zout, peper of eventueel een drupje honing toe als je de vinaigrette te zuur vindt.
8. Je kunt deze basis moutarde vinaigrette in een afgesloten potje tot 2 weken bewaren in de koelkast.
9. De olijfolie kan in de koelkast wat gaan stollen of vlokken.
10. Dit is volkomen normaal.
11. Haal de vinaigrette simpelweg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje even krachtig door om de dressing weer mooi vloeibaar en glad te maken.
12. Als je verse toevoegingen zoals sjalot of knoflook toevoegt, is de dressing beperkt houdbaar (ongeveer 3 tot 5 dagen).

LEKKER BIJ:

-  **Frisse bladsalades:** Perfect bij kropsla, rucola, veldsla of bittere soorten zoals witlof en frisée.
-  **Gekookte groenten:** Smaakt fantastisch over lauwwarme gestoomde sperziebonen, prei of gekookte krieltjes maar ook aardappelsalade.
-  **Vlees en vis:** Heerlijk als lichte dressing over gegrilde kip, een biefstuksalade of gerookte makreel.



AGBALUMO VINAIGRETTE

Een vinaigrette van agbalumo (de Afrikaanse sterappel) is een unieke, tropische dressing met een heerlijke balans tussen friszuur en een vleugje zoet. Omdat agbalumo van zichzelf een unieke, ietwat kleverige structuur en een krachtige, rins-zure smaak heeft, leent deze vrucht zich perfect als fruitige basis voor een vinaigrette die doet denken aan een exotische variant van frambozen- of passievruchtendressing.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el agbalumo-pulp (het zachte vruchtvlees van ca. 2 rijpe Afrikaanse sterappels, ontpit)
- 🍷 1 el witte wijnazijn (of appelazijn)
- 🍷 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie, zodat de fruitige smaak overheerst)
- 🍷 1 tl honing of agavesiroop (om het zuur van de vrucht perfect te balanceren)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Schraap het vruchtvlees van de agbalumo los van de pitten en de schil.
2. Druk de pulp eventueel door een fijne zeef met de bolle kant van een lepel om een gladde puree te krijgen.
3. Doe de agbalumo-pulp, de azijn, de honing, het zout en de peper in een kommetje of een schoon glazen potje.
4. Roer goed los met een garde totdat het zout en de honing volledig zijn opgelost.
5. Giet de olie er in een dun straaltje bij terwijl je stevig blijft kloppen met de garde, tot er een mooi gebonden, gladde vinaigrette ontstaat.
6. Als je een glazen potje gebruikt: voeg alle toevoegingen toe, draai het deksel erop en schud krachtig.
7. Voeg naar smaak: extra zout, peper of een drupje honing toe.
8. De zuurgraad van agbalumo kan variëren, dus proef goed of de balans naar wens is.
9. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje.
10. Doordat er verse fruitpulp in zit, kan de dressing na een paar dagen in de koelkast wat gaan scheiden.
11. Schud het potje simpelweg weer krachtig door voor elk gebruik om de toevoegingen mooi te binden.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Exotische salades:** Fantastisch in een salade met rucola, gegrilde kip, avocado en pecannoten. Het zuurtje snijdt perfect door de romige avocado.
- 🦐 **Garnalen en vis:** Uitstekend als frisse dressing over een salade met gegrilde reuzengarnalen of stevige witvis.
- 🥕 **Geroosterde groenten:** Heerlijk over lauwwarme, geroosterde zoete aardappel of pompoen uit de oven.



AJI AMARILLO VINAIGRETTE

Een aji amarillo vinaigrette brengt de zon van de Peruaanse keuken naar je bord. Deze felgele dressing combineert de fruitige, medium-pittige smaak van de aji amarillo (Peruaanse gele chilipeper) met de frisheid van een klassieke vinaigrette. Het resultaat is een levendige dressing met een milde kick die elk gerecht direct een zomers en diep smaakprofiel geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1½ el aji amarillo pasta (verkrijgbaar bij de toko of online)
- 🍴 2 el limoensap (versgeperst)
- 🍴 1 el witte wijnazijn
- 🍴 6 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie)
- 🍴 1 tl honing of agavesiroop (om de warmte van de peper te balanceren)
- 🍴 ½ tl knoflookpoeder (of 1 klein geperst teentje knoflook)
- 🍴 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de aji amarillo pasta, het limoensap, de witte wijnazijn, de honing, het knoflookpoeder, het zout en de peper in een kommetje of in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat de pasta en de honing volledig vloeibaar in elkaar zijn opgegaan.
3. Giet de olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. De dressing dikt hierdoor mooi in tot een romige, goudgele emulsie.
5. Gebruik je een glazen potje? Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig tot de vinaigrette een geheel vormt.
6. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje honing toe als je de vinaigrette wat milder wilt maken.
7. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje.
8. Omdat aji amarillo pasta een dikkere structuur heeft, kan de dressing na verloop van tijd in de koelkast wat gaan scheiden.
9. Schud het potje simpelweg weer krachtig door voor elk gebruik om de vinaigrette weer mooi glad en gebonden te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Zeevruchten en vis:** Waanzinnig lekker over een salade met gegrilde inktvis, garnalen of als dressing bij een Peruaanse ceviche.
- 🍗 **Kip- en vleessalades:** Perfect als dressing over een salade met gegrilde of gepluisde kip (pollo a la brasa stijl) en maïs.
- 🥕 **Geroosterde groenten:** Geeft een heerlijke kick aan geroosterde aardappels, zoete aardappel of gegrilde courgette.



APPELSTROOP VINAIGRETTE

Een appelstroop vinaigrette is een verrassend lekkere, typisch Nederlandse twist op de klassieke dressing. De diepe, donkere zoetheid en het subtiele zuurtje van de appelstroop contrasteren prachtig met de azijn. Dit zorgt voor een volle, stroperige dressing die perfect past bij hartige en winterse gerechten.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍏 1½ el appelstroop (bij voorkeur ambachtelijke of rinse appelstroop)
- 🍏 2 el witte wijnazijn (of appelazijn voor extra appelsmaak)
- 🍏 5 el extra vierge olijfolie (of zonnebloemolie voor een neutralere basis)
- 🍏 1 tl Dijonmosterd (om de vinaigrette goed te binden)
- 🍏 snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍏 1 fijngehakt sjalotje of een mespuntje tijm

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de appelstroop, de witte wijnazijn, de mosterd, het zout en de peper in een kommetje.
2. Roer dit met een garde krachtig door elkaar totdat de dikke appelstroop volledig is opgelost in de azijn.
3. Giet de olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. De mosterd en de stroop zorgen ervoor dat de dressing direct indikt tot een mooie, glanzende en gebonden emulsie.
5. Gebruik je een glazen potje? Doe alle toevoegingen erin, draai het deksel erop en schud krachtig.
6. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of azijn toe als je de vinaigrette een scherper randje wilt geven.
7. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Door de kou kan de appelstroop weer wat steviger worden en kan de olie gaan vlokken.
9. Haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje stevig door om hem weer vloeibaar en glad te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Salades met kaas:** Onweerstaanbaar over een salade met geitenkaas, roquefort of oude kaas, gecombineerd met walnoten.
- 🥗 **Herfstsalades:** Perfect bij salades met uitgebakken spekjes, lauwarme witlof, paddenstoelen of schijfjes verse appel en peer.
- 🥗 **Rood vlees en wild:** Uitstekend als dressing over een salade met gerookte eendenborst, carpaccio of gegrilde biefstukreepjes.



ARGANOLIE VINAIGRETTE

Een arganolie vinaigrette is een luxueuze, verfijnde dressing met een diepe, nootachtige smaak. Culinaire arganolie (gemaakt van geroosterde arganpitten) is het 'vloeibare goud' van Marokko. In deze vinaigrette speelt de olie de absolute hoofdrol; de dressing krijgt hierdoor een warme, rijke smaak die perfect samengaat met zowel frisse als hartige mediterrane gerechten.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

-  3 el culinaire arganolie (geroosterd)
-  3 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie, om de intense argan smaak te balanceren)
-  2 el witte wijnazijn (of limoen- of citroensap voor een frissere Marokkaanse touch)
-  1 tl Dijonmosterd (als binder)
-  snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel

-  1 tl honing of agavesiroop (om het nootachtige karakter te versterken)

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mosterd, de witte wijnazijn, de eventuele honing, het zout en de peper in een kommetje of een schoon glazen potje.
2. Klop dit met een garde goed door elkaar tot het zout volledig is opgelost.
3. Meng de arganolie en de neutrale olie eerst kort met elkaar.
4. Giet dit oliemengsel vervolgens in een dun straaltje bij de azijnbasis terwijl je krachtig blijft kloppen met de garde.
5. De vinaigrette bindt zich nu tot een gladde, lobbige emulsie.
6. Gebruik je een glazen potje?
7. Doe alle toevoegingen erin, draai het deksel stevig vast en schud krachtig.
8. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje zuur toe om de smaken perfect in balans te brengen.
9. Bewaar de arganolie vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Arganolie blijft in de koelkast beter vloeibaar dan extra vierge olijfolie.
11. De vinaigrette kan na verloop van tijd wel wat gaan scheiden.
12. Schud het potje simpelweg weer krachtig door voor elk gebruik om de vinaigrette weer mooi glad te maken.

LEKKER BIJ:

-  **Couscous- en quinoa salades:** Waanzinnig lekker over een lauwarme salade met couscous of quinoa, rozijnen, granaatappelpitjes, munt en geroosterde amandelen.
-  **Geitenkaas en feta:** Smaakt fantastisch over salades met zachte geitenkaas, gemengde jonge bladsla, vijgen en walnoten.
-  **Geroosterde groenten:** Een perfecte match met gegrilde of geroosterde groenten uit de oven, zoals pompoen, wortel, courgette of paprika.



BALSAMICO VINAIGRETTE

Een balsamico vinaigrette is een absolute wereldklassieker die zijn oorsprong vindt in Italië. De diepe, complexe smaak van balsamicoazijn geeft deze dressing een perfecte balans tussen zoet en zuur. Het is een ontzettend veelzijdige vinaigrette die door de toevoeging van mosterd prachtig bindt en daardoor goed aan je salade blijft kleven.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el balsamicoazijn (van goede kwaliteit)
- 🍷 6 el extra vierge olijfolie
- 🍷 1 tl Dijon mosterd (of grove mosterd)
- 🍷 1 tl honing of esdoornsiroop (optioneel, voor een zachtere smaak)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de balsamicoazijn, de mosterd, het zout, de peper en de eventuele honing in een kommetje of in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat het zout en de honing volledig zijn opgelost.
3. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. Je zult zien dat de dressing direct indikt tot een glanzende, donkere en mooi gebonden emulsie.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig tot de vinaigrette een geheel vormt.
7. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje honing toe als je de vinaigrette nog iets te krachtig vindt.
8. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. De olijfolie kan in de kou wat gaan stollen of vlokken.
10. Dit is volkomen normaal.
11. Haal de dressing simpelweg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
12. Schud het potje even krachtig door om hem weer mooi vloeibaar en glad te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Italiaanse salades:** De ultieme match voor een klassieke salade Caprese (tomaat, mozzarella en basilicum) of een salade met rucola en Parmezaanse kaas.
- 🥗 **Salades met fruit en noten:** Heerlijk over een salade met spinazie, aardbeien (of vijgen), geitenkaas en geroosterde pecannoten.
- 🥗 **Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch als dressing over lauwwarme gegrilde groenten zoals courgette, aubergine en paprika.



CHERMOULA VINAIGRETTE

Een chermoula vinaigrette brengt de rijke, kruidige smaken van Noord-Afrika naar je keuken. Chermoula is een traditionele Marokkaanse marinade die barst van de verse kruiden en warme specerijen zoals komijn en koriander. Door deze krachtige smaken te combineren met azijn en een goede olie, ontstaat een levendige, heldergroene vinaigrette die gerechten direct een intense en aromatische upgrade geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el witte wijnazijn (of vers citroensap voor een authentieke smaak)
-  5 el extra vierge olijfolie
-  1 tl Dijon mosterd (om de vinaigrette goed te binden)
-  2 el verse koriander (zeer fijnggehakt)
-  2 el verse bladpeterselie (zeer fijnggehakt)
-  1 klein teentje knoflook (geperst of fijnggehakt)
-  ½ tl gemalen komijnzaad
-  ½ tl mild paprikapoeder
-  snufje cayennepeper of chilivlokken (voor wat extra warmte)
-  snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

Doe de fijngehakte koriander, peterselie, knoflook, komijn, paprikapoeder en de eventuele cayennepeper in een kommetje.

1. Voeg de witte wijnazijn, de Dijon mosterd, het zout en de peper toe.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat de specerijen en de mosterd een gladde pasta vormen.
3. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. De vinaigrette dikt hierdoor mooi in en de kruiden verdelen zich gelijkmatig.
5. Je kunt alle ingrediënten ook in een kleine keukenmachine of staafmixer kort samenvoegen voor een extra gladde, felgroene dressing.
6. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje extra citroensap/azijn toe voor de juiste frisheid.
7. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
8. Omdat deze dressing erg veel verse kruiden bevat, verkleuren de blaadjes na verloop van tijd en neemt de kracht van de knoflook toe.
9. Gebruik hem daarom het liefst binnen een paar dagen.
10. Schud het potje altijd even krachtig door voor gebruik.

LEKKER BIJ:

-  **Gegrilde vis en zeevruchten:** De absolute klassieker. Smaakt fantastisch over een salade met gegrilde tonijn, dorade of gebakken garnalen.
-  **Kikkererwten- en linsensalades:** Geeft een heerlijke, diepe smaak aan stevige peulvruchtensalades met tomaat en komkommer.
-  **Geroosterde groenten:** Perfect over lauwwarme bloemkoolroosjes, gegrilde aubergine of geroosterde wortels uit de oven.



FRAMBOZEN VINAIGRETTE

Een frambozen vinaigrette is een verfijnde, fruitige klassieker. De levendige, helderrode dressing biedt een perfect samenspel tussen het zoetzure karakter van frambozen en de frisheid van azijn. Het is de ultieme manier om een zomerse touch aan je salades te geven, waarbij de subtiele fruitigheid zware of bittere smaken prachtig in balans brengt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast (bij verse frambozen)

DIT HEB JE NODIG:

-  60 g verse frambozen (of diepvriesframbozen, ontdooid)
-  2 el witte wijnazijn (of frambozenazijn voor een extra diepe smaak)
-  5 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
-  1 tl Dijon mosterd (om de vinaigrette mooi te binden)
-  1 tl honing of agavesiroop (om het zuur van de frambozen te balanceren)
-  snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Prak de frambozen met een vork helemaal fijn in een kommetje, of pureer ze kort met een staafmixer voor een extra glad resultaat.
2. Als je geen pitjes in je dressing wilt, druk de frambozenpuree dan eerst even door een fijne zeef met de bolle kant van een lepel.
3. Voeg de witte wijnazijn, de Dijon mosterd, de honing, het zout en de peper toe aan de frambozenpuree.
4. Roer dit met een garde goed door elkaar tot een egale basis.
5. Giet de olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
6. De mosterd en de vruchtenpulp zorgen ervoor dat de dressing indikt tot een prachtige, roze emulsie.
7. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje honing toe als de frambozen erg zuur waren.
8. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. Omdat er verse vruchtenpulp in zit, kan de dressing na een paar dagen wat gaan scheiden.
10. De olijfolie kan in de kou wat gaan stollen of vlokken.
11. Dit is volkomen normaal.
12. Haal de dressing simpelweg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
13. Schud het potje even krachtig door om hem weer mooi vloeibaar en glad te maken.

LEKKER BIJ:

-  **Salades met geitenkaas of feta:** De klassieke combinatie. Het zoetzure van de framboos snijdt fantastisch door de romige, zoute smaak van zachte kazen.
-  **Eend en kalkoen:** Uitstekend over een salade met gerookte eendenborst of malse kalkoenreepjes.
-  **Spinazie en noten:** Heerlijk over een salade van jonge bladspinazie, pecannoten of walnoten, en schijfjes avocado.



GEPRAKTE EIDOOIER VINAIGRETTE

Een geprakte eidooier vinaigrette (in de Franse keuken ook wel bekend als een variatie op de Sauce Gribiche basis) is een rijke, fluweelzachte dressing. Door hardgekookt eigeel fijn te prakken en te mengen met olie en azijn, ontstaat er een romige binding zonder dat je een echte mayonaise hoeft te slaan. Het resultaat is een volle vinaigrette met een rustieke textuur en een diepe, hartige smaak.

Bereidingstijd: 10 minuten

Houdbaarheidstijd: 2 tot 3 dagen in de koelkast (vanwege het verse ei)

DIT HEB JE NODIG:

-  1 hardgekookt ei (waarvan je alleen de dooier gebruikt)
-  1 el Dijon mosterd
-  2 el witte wijnazijn (of rode wijnazijn)
-  5 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
-  snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

-  1 el fijngesneden bieslook of peterselie,
-  het fijngehakte eiwit voor extra structuur

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Pel het hardgekookte ei en scheid het eiwit van de eidooier.
2. Doe de eidooier in een kommetje en prak deze met een vork helemaal fijn tot een kruimelig poeder.
3. Voeg de Dijon mosterd, de witte wijnazijn, het zout en de peper toe aan de geprakte eidooier.
4. Roer dit met een garde of vork krachtig door elkaar tot er een gladde, dikke pasta ontstaat.
5. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
6. De eidooier en de mosterd werken als perfecte binders, waardoor de dressing transformeert in een dikke, romige emulsie.
7. Roer eventueel de verse kruiden (en naar wens het fijngehakte eiwit) door de dressing.
8. Voeg naar smaak: nog wat extra zout of versgemalen zwarte peper toe.
9. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Omdat deze dressing vers eigeel bevat, is de houdbaarheid korter dan bij een standaard vinaigrette.
11. Schud of roer de dressing voor gebruik altijd weer even krachtig door, want de olie kan in de koelkast wat opstijven.

LEKKER BIJ:

-  **Asperges en prei:** De ultieme klassieker. Smaakt fantastisch over lauwarme witte of groene asperges en gestoomde prei.
-  **Aardappelsalades:** Geeft een heerlijke, volle en hartige binding aan gekookte krieltjes of een lauwarme aardappelsalade.
-  **Stevige groenten en vis:** Ideaal over gestoomde broccoli, sperziebonen of als dressing bij een salade met gepocheerde zalm of kabeljauw.



GEROOSTERDE KNOFLOOK KOMIJN VINAIGRETTE

Een geroosterde knoflook komijn vinaigrette is een warme, diepe dressing boordevol karakter. Door knoflook te roosteren verliest deze zijn scherpe randje en verandert de smaak in iets zacht, zoet en aromatisch. Samen met het aardse en licht rokerige karakter van komijn ontstaat een rijke, hartige vinaigrette die gerechten direct een hartverwarmende, mediterrane diepgang geeft.

Bereidingstijd: 25 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (vanwege de verse knoflook)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 grote tenen knoflook (in de schil gelaten)
- 🍷 ½ tl gemalen komijnzaad
- 🍷 2 el witte wijnazijn (of rode wijnazijn)
- 🍷 6 el extra vierge olijfolie
- 🍷 1 tl Dijon mosterd (om de vinaigrette goed te binden)
- 🍷 1 tl honing of agavesiroop (om het zoete van de knoflook te versterken)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Wikkel de tenen knoflook (inclusief hun schil) met een klein drupje olijfolie in een stukje aluminiumfolie.
3. Rooster ze circa 15 tot 20 minuten in de oven tot ze door en door zacht zijn.
4. Laat ze daarna kort afkoelen.
5. Knijp de zachte, gepofte knoflook uit de schilletjes in een kommetje.
6. Prak de knoflook met een vork helemaal glad tot een fijne puree.
7. Voeg het komijnzaad, de witte wijnazijn, de Dijon mosterd, het zout, de peper en de honing toe aan de knoflookpuree.
8. Roer dit met een garde krachtig door elkaar tot een egale massa.
9. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
10. De knoflookpuree en mosterd zorgen ervoor dat de dressing prachtig emulgeert tot een dikke, romige vinaigrette.
11. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje azijn toe.
12. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
13. Omdat er verse, geroosterde knoflook in zit, is de dressing beperkt houdbaar en kan de knoflooksmak na een paar dagen wat dominanter worden.
14. De olijfolie kan in de koelkast stollen; haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik eruit en schud het potje weer krachtig door.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Linzen- en bonensalades:** Een fantastische match met stevige peulvruchten, zoals een salade van linzen, kikkererwten, tomaat en rode ui.
- 🥗 **Geroosterde groenten:** Heerlijk over lauwarme groenten uit de oven, zoals bloemkool, zoete aardappel, wortels of pompoen.
- 🥗 **Lams- en rundvlees:** Uitstekend als dressing over een salade met gegrilde steakreepjes of warm lamsvlees.



GRIEKSE VINAIGRETTE

Een Griekse vinaigrette (*latoeni*) is de ultieme frisse smaakmaker die je direct meeneemt naar de Middellandse Zee. Deze dressing kenmerkt zich door een stevige basis van goede olijfolie en rode wijnazijn, aangevuld met een gulle hoeveelheid gedroogde oregano en knoflook. Het resultaat is een pittige, kruidige en verfrissende vinaigrette die perfect past bij knapperige en zoute mediterrane ingrediënten.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (vanwege de verse knoflook)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el rode wijnazijn
- 🍷 6 el extra vierge olijfolie (bij voorkeur een fruitige, Griekse olijfolie)
- 🍷 1 klein teentje knoflook (geperst of zeer fijngehakt)
- 🍷 1 tl gedroogde oregano
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (om de vinaigrette net wat beter te binden)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de rode wijnazijn, de geperste knoflook, de gedroogde oregano, het zout, de peper en de Dijon mosterd in een kommetje of rechtstreeks in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar tot het zout is opgelost en de smaken zich mengen.
3. Giet de extra vierge olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. De vinaigrette zal door de mosterd en oregano licht binden tot een mooi geheel.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan het deksel er stevig op en schud krachtig tot de dressing een mooie emulsie vormt.
7. Voeg naar smaak: nog een extra snufje zout, peper of wat extra oregano toe.
8. Bewaar de Griekse vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. De olijfolie zal in de kou gaan stollen of vlokken.
10. Haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje weer even krachtig door.
11. Omdat de knoflooksmaak na een paar dagen erg sterk kan worden, is het aan te raden de dressing binnen 5 dagen op te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Klassieke Griekse salade:** De absolute nummer één voor een salade met rijpe tomaten, komkommer, rode ui, kalamata-olijven en een dikke plak feta.
- 🥗 **Gegrilde groenten en kip:** Heerlijk als dressing over een salade met gegrilde kipfilet, courgette, aubergine en paprika.
- 🥗 **Pastasalades:** Geeft een heerlijke, frisse en hartige smaak aan koude pastasalades met cherrytomaatjes en kappertjes.



HARISSA VINAIGRETTE

Een harissa vinaigrette brengt de vurige en aromatische warmte van de Tunesische keuken naar je bord. Harissa is een hete peperpasta rijk aan knoflook, komijn en koriander. Door deze te combineren met het frisse van azijn en een goede olie, ontstaat een gedurfde dressing met een pittige kick en een prachtige rode kleur. Het is de ideale manier om een simpel gerecht direct een oppepper te geven.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el harissa (pasta uit een potje of tube)
- 🍴 2 el witte wijnazijn (of vers citroensap)
- 🍴 6 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
- 🍴 1 tl honing (om de scherpste van de pepers mooi te balanceren)
- 🍴 ½ tl Dijon mosterd (om de vinaigrette goed te binden)
- 🍴 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de harissa, de witte wijnazijn, de Dijon mosterd, de honing, het zout en de peper in een kommetje of in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat de harissa en de honing volledig vloeibaar in elkaar zijn opgegaan.
3. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. De dressing dikt hierdoor mooi in tot een licht gebonden, robijnrode emulsie.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig tot de vinaigrette een geheel vormt.
7. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje honing toe als je de vinaigrette wat milder wilt maken.
8. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. De olijfolie kan in de kou wat gaan stollen of vlokken.
10. Haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
11. Schud het potje weer even krachtig door om hem mooi vloeibaar en glad te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Couscous- en bulgursalades:** Een geweldige match met mediterrane graansalades met kikkererwten, komkommer, tomaat en verse munt of peterselie.
- 🥗 **Geroosterde groenten:** Heerlijk over lauwarme groenten uit de oven, zoals pompoen, zoete aardappel, bloemkool of wortels.
- 🥗 **Gegrild vlees en kip:** Perfect als dressing over een maaltijdsalade met gegrilde kipspiesjes, lamsvlees of runderreepjes.



KLASSIEKE VINAIGRETTE

Een klassieke vinaigrette (de traditionele Franse *vinaigrette maison*) is de absolute basis van de koude keuken. De gouden regel voor deze dressing is de verhouding: één deel azijn op drie delen olie. Met deze eenvoudige maar perfect gebalanceerde formule geef je elke salade een frisse, elegante basis die de smaak van de ingrediënten ophaalt zonder ze te overheersen.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el witte wijnazijn (of rode wijnazijn)
- 🍷 6 el extra vierge olijfolie (of een combinatie met een neutrale olie)
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (helpt bij het binden van de emulsie)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de witte wijnazijn, het zout, de peper en de Dijon mosterd in een kommetje of rechtstreeks in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat het zout volledig is opgelost in de azijn.
3. Giet de extra vierge olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. Je zult zien dat de dressing hierdoor transformeert in een stabiele, gladde emulsie.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig tot de vinaigrette een mooi geheel vormt.
7. Voeg naar smaak: nog wat extra zout of versgemalen zwarte peper toe.
8. Bewaar de klassieke vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. De olijfolie zal in de kou gaan stollen of vlokken.
10. Dit is een natuurlijk proces en geen probleem.
11. Haal de dressing simpelweg 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
12. Schud het potje weer krachtig door om hem mooi vloeibaar en glad te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Dagelijkse bladsalades:** De ideale universele dressing voor kropsla, ijsbergsla, eikenbladsla of jonge veldsla.
- 🥗 **Franse bistrosalades:** Perfect over een simpele salade met tomaat en komkommer, of als basis voor een salade niçoise.
- 🥗 **Lauwwarne groenten:** Smaakt heerlijk over gestoomde haricots verts, gekookte jonge krieltjes of een simpele tomatensalade.



KÜRBISKERNÖL VINAIGRETTE

Een kurbiskernöl vinaigrette (pompoenpitolie dressing) is een Oostenrijkse specialiteit uit de regio Stiermarken. Pompoenpitolie valt direct op door zijn diepdonkergroene, bijna zwarte kleur en heeft een intense, fluweelzachte en uitgesproken nootachtige smaak. Deze vinaigrette geeft salades een prachtig visueel contrast en een diepe, hartige rijkdom die perfect past bij zowel simpele als robuuste gerechten.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 el kurbiskernöl (Oostenrijkse pompoenpitolie)
- 🍷 3 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of milde olijfolie, om de intense pompoenpitsmaak te doseren)
- 🍷 2 el witte wijnazijn (of appelazijn voor een fruitig zuurtje)
- 🍷 1 tl Dijon mosterd (om de vinaigrette goed te binden)
- 🍷 1 tl honing of agavesiroop (om de nootachtige tonen te accentueren)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de Dijon mosterd, de witte wijnazijn, het zout, de peper en de honing in een kommetje of in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat het zout en de honing volledig zijn opgelost.
3. Meng de kurbiskernöl en de neutrale olie kort in een apart bakje.
4. Giet het oliemengsel in een dun straaltje bij de azijnbasis terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
5. De dressing dikt hierdoor mooi in tot een glanzende, diepgroene emulsie.
6. Gebruik je een glazen potje?
7. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig tot de vinaigrette een geheel vormt.
8. Voeg naar smaak: nog wat extra zout of peper toe.
9. Bewaar de kurbiskernöl vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. Pompoenpitolie is gevoelig voor licht en warmte, dus de koelkast is een prima plek.
11. De dressing kan na verloop van tijd wat gaan scheiden of indikken.
12. Haal hem 5 tot 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
13. Schud het potje weer krachtig door om de vinaigrette weer mooi glad te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥬 **Klassieke Oostenrijkse salades:** De absolute traditionele match voor een *Vogerlsalat* (veldsla) met gekookt ei en uitgebakken spekjes, of een *Käferbohnnensalat* (salade van grote bruine bonen en uienringen).
- 🥬 **Stevige bladsalades:** Heerlijk over frissere bittere soorten zoals witlof, andijvie of rucola.
- 🥬 **Soepen en groenten:** Druppel de vinaigrette als finishing touch over een romige pompoensoep of over gegrilde courgette.



MARACUYÁ VINAIGRETTE

Een maracuyá vinaigrette (van de gele passievrucht) brengt de zon naar je bord met zijn heldere, tropische smaak. De intense fruitigheid van de passievrucht biedt een perfect samenspel tussen natuurlijk zoet en scherp zuur. Dit zorgt voor een levendige en verfrissende vinaigrette die uitstekend past bij gerechten die wel een fruitige en zomerse oppepper kunnen gebruiken.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast (bij verse passievrucht)

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el maracuyá-pulp (het sap en vruchtvlees van ca. 2 verse passievruchten, of diepgevroren blokjes ontdooid)
- 1 el witte wijnazijn (of appelazijn)
- 5 el neutrale olie (zodat de smaak van de passievrucht de hoofdrol speelt)
- 1 tl honing of agavesiroop (om het scherpe zuur van de maracuyá mooi te balanceren)
- ½ tl Dijon mosterd (om de vinaigrette stabiel te binden)
- snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Als je liever een volledig gladde dressing zonder de knapperige zwarte pitjes wilt, druk de passievruchtenpulp dan eerst door een fijne zeef met de bolle kant van een lepel.
2. Voor een rustiek effect laat je de pitjes er juist in.
3. Doe de maracuyá-pulp, de witte wijnazijn, de Dijon mosterd, de honing, het zout en de peper in een kommetje of in een schoon glazen potje.
4. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat de mosterd en de honing volledig vloeibaar zijn opgenomen.
5. Giet de neutrale olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
6. De mosterd en de fruitpulp zorgen ervoor dat de dressing mooi indikt tot een glanzende, goudgele emulsie.
7. Gebruik je een glazen potje?
8. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig.
9. Voeg naar smaak: nog wat extra honing toe als de passievrucht erg zuur is, of een extra snufje zout.
10. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
11. Omdat er verse fruitpulp in de dressing zit, kan deze na verloop van tijd wat gaan scheiden.
12. Schud het potje simpelweg weer krachtig door voor elk gebruik om de vinaigrette weer mooi glad en gebonden te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Zomerse salades met vis:** Een waanzinnige match met salades waarin gegrilde garnalen, warmgerookte zalm of tonijn de hoofdrol spelen.
- 🥗 **Kip en avocado:** Heerlijk over een salade met malse gegrilde kipfilet, romige avocado, mango en knapperige jonge bladsla.
- 🥗 **Frisse witte kazen:** Smaakt verrassend goed over een salade met zachte geitenkaas, burrata of feta, gecombineerd met geroosterde amandelen.

* Het verschil tussen Maracuyá en Passievrucht

- 🍷 "Maracuyá" is de originele Zuid-Amerikaanse naam (Portugees/Spaans: maracujá), terwijl "passievrucht" de algemene Nederlandse benaming is.
- 🍷 De standaard passievrucht die je vaak in de supermarkt ziet, is klein en heeft een paarse, rimpelige schil.
- 🍷 Een maracuja is meestal wat groter, ovaal en heeft een geelgroene schil.
- 🍷 Beide hebben geelgeleachtig vruchtvlees met eetbare pitjes.
- 🍷 De paarse passievrucht is vaak wat zoeter en aromatischer als hij rijp is, terwijl de gele maracuja over het algemeen een wat frissere, zuurdere en tropische smaak heeft.
- 🍷 Bij beide soorten wordt de schil rimpelig wanneer de vrucht optimaal rijp en zoet is.
- 🍷 Je snijdt ze allebei doormidden en lepelt het vruchtvlees eruit.
- 🍷 Ze zijn allebei geschikt voor sap, desserts, smoothies of om zo te eten.



MOLHO VILÃO VINAIGRETTE

Een molho vilão vinaigrette is een pikante, hartige dressing geïnspireerd op de traditionele molho de vilão uit de Azoren (Portugal). Waar de klassieke Portugese saus vaak warm wordt geserveerd over gebakken vis, combineert deze koude vinaigrette-variant de typische smaakmakers, knoflook, rode peper en milde paprikapoeder, met een frisse olie- en azijnbasis. Het geeft gerechten direct een zinderende, pittige en aromatische oppepper.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (vanwege de verse knoflook)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el piri-piri pasta of Portugese peperpasta (alternatief: sambal oelek)
- 🍴 2 el witte wijnazijn (of rode wijnazijn)
- 🍴 6 el extra vierge olijfolie
- 🍴 1 klein teentje knoflook (zeer fijngehakt of geperst)
- 🍴 ½ tl mild paprikapoeder
- 🍴 ½ tl gedroogde oregano (of 1 el fijngehakte verse peterselie)
- 🍴 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de peperpasta, de knoflook, de witte wijnazijn, het paprikapoeder, de oregano (of peterselie), het zout en de peper in een kommetje of rechtstreeks in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat de peperpasta volledig is opgelost in de azijn.
3. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je krachtig blijft kloppen met de garde.
4. De ingrediënten zullen zich mengen tot een vurige, felrode en licht gebonden emulsie.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig tot de vinaigrette een geheel vormt.
7. Voeg naar smaak: nog een extra snufje zout of een drupje azijn toe als je de dressing nog iets frisser wilt hebben.
8. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. Omdat de knoflook en peperpasta na verloop van tijd intenser van smaak worden, is het aan te raden de dressing binnen 5 dagen te consumeren.
10. De olijfolie kan in de koelkast wat gaan stollen of vlokken.
11. Haal de vinaigrette 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje weer even krachtig door.

LEKKER BIJ:

- 🥬 **Gebakken en gegrilde vis:** Absoluut op zijn best over een salade met lauwwarme gebakken vis (zoals makreel of sardines), gegrilde tonijn of calamares.
- 🥬 **Stevige vleessalades:** Heerlijk over salades met gegrilde steak, kipspiesjes of varkenshaasreepjes.
- 🥬 **Aardappels en peulvruchten:** Geeft een fantastische, pittige smaak aan een salade met gekookte (zoete) aardappels, kikkererwten of zwarte bonen.



MOUTARDE ÉCHALOTE VINAIGRETTE

Een moutarde échalote vinaigrette (mosterd-sjalot vinaigrette) is een onmisbare hoeksteen in de Franse bistrokeuken. Deze variant op de klassieke mosterd vinaigrette krijgt door de toevoeging van fijngesneden sjalot een heerlijke, subtiele bite en een zacht zoete uien smaak. De mosterd zorgt hierbij voor een perfecte, romige binding die elegant aan elk blaadje sla blijft kleven.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (vanwege de verse sjalot)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 1 kleine sjalot (zeer fijn gesnipperd)
- 🍅 1 el grove mosterd
- 🍅 2 el witte wijnazijn (of rode wijnazijn)
- 🍅 6 el extra vierge olijfolie (of een combinatie met zonnebloemolie)
- 🍅 snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍅 1 tl fijngehakte verse bieslook of peterselie

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de zeer fijn gesnipperde sjalot samen met de witte wijnazijn en een snufje zout in een kommetje (of in een schoon glazen potje).
2. Laat dit 2 tot 3 minuten staan.
3. Het zuur van de azijn haalt zo het scherpe randje van de sjalot af en maakt hem zachter van smaak.
4. Voeg de grove mosterd en de versgemalen zwarte peper toe aan het azijnmengsel.
5. Roer goed door met een garde tot de mosterd volledig is opgenomen.
6. Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
7. Je zult zien dat de dressing direct indikt tot een mooie, romige en stabiele emulsie.
8. Voeg nu ook eventueel de verse kruiden toe.
9. Gebruik je een glazen potje?
10. Draai na stap 4 simpelweg het deksel erop en schud krachtig.
11. Voeg naar smaak: nog wat extra zout of peper toe.
12. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
13. Omdat de sjalot vers is, zal deze na verloop van tijd de smaak van de dressing gaan domineren; consumeer hem daarom binnen 5 dagen.
14. De olijfolie kan in de koelkast wat gaan stollen of vlokken.
15. Haal de dressing daarom 10 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje weer even krachtig door.

LEKKER BIJ:

- 🥬 **Klassieke Franse salades:** De ultieme dressing voor een simpele groene salade (zoals kropsla of eikenbladsla), een haricots verts-salade of een salade niçoise.
- 🥩 **Biefstuk en rood vlees:** Smaakt fantastisch over een maaltijdsalade met lauwwarme reepjes biefstuk, eendenborst of als begeleider van een koude vleesschotel.
- 🍏 **Aardappels en groenten:** Heerlijk over lauwwarme gekookte krieltjes, gestoomde prei of gekookte eieren.



NAM PHRIK NUM VINAIGRETTE

Een nam phrik num vinaigrette is een gedurfde, funky en rokerige dressing geïnspireerd op de beroemde groene chilidip (nam phrik num) uit Chiang Mai, Noord-Thailand. Door de traditionele basis van geroosterde groene pepers, knoflook en sjalotten te combineren met een vinaigrette structuur, ontstaat een unieke dressing. De diepe, rokerige umami-smaak van vissaus en het frisse van limoensap snijden hierbij perfect door de olie.

Bereidingstijd: 25 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (vanwege de ingrediënten)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 4 tot 5 grote, milde groene chilipepers (zoals Anaheim- of bananenpepers)
- 🍅 4 grote sjalotten (in de schil gelaten)
- 🍅 6 tenen knoflook (in de schil gelaten)
- 🍅 2 el limoensap (versgeperst)
- 🍅 1½ el vissaus (nam pla, of lichte Aziatische sojasaus voor een vegan variant)
- 🍅 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of rijstolie, om de pure Thaise smaken te behouden)
- 🍅 ½ tl palmsuiker (of fijne kristalsuiker)
- 🍅 snufje zout

optioneel:

- 🍅 1 el fijngehakte verse koriander of bieslook

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een droge koekenpan (bij voorkeur gietijzer) op hoog vuur of zet de ovengrill op de hoogste stand.
2. Leg de hele chilipepers, sjalotten en knoflook (alles ongeschild) in de pan of op een bakplaat.
3. Rooster ze circa 10 tot 15 minuten en draai ze regelmatig om, totdat de schillen rondom zwart blakeren en de ingrediënten zacht zijn.
4. Haal de ingrediënten van het vuur en laat ze kort afkoelen onder een stukje aluminiumfolie (zo stomen ze los).
5. Pel de zwartgeblakerde schillen van de pepers, sjalotten en knoflook.
6. Snijd de steeltjes van de pepers en verwijder voor een mildere dressing de zaadlijsten.
7. Doe de gepelde knoflook en sjalotten in een vijzel en stamp ze grof.
8. Voeg de chilipepers toe en stamp alles tot een grove, rustieke pasta.
9. Je kunt ook een keukenmachine gebruiken en kort pulseren, maar houd het chunky.
10. Voeg het limoensap, de vissaus, de suiker en het zout toe aan de vijzel en meng goed tot de suiker is opgelost.
11. Giet vervolgens de neutrale olie er in een dun straaltje bij terwijl je blijft roeren.
12. De vloeistof en de grove pasta vormen een mooie, samenhangende vinaigrette.
13. Meng er eventueel de verse koriander door.
14. Bewaar de nam phrik num vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
15. Omdat de dressing verse, geroosterde ingrediënten en kruiden bevat, blijft deze zo'n 3 tot 5 dagen goed.
16. Schud het potje altijd heel krachtig voor gebruik, omdat de zware stukjes peper en sjalot snel naar de bodem zakken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Thaise maaltijdsalades:** Geweldig over een salade met knapperige Romaine sla, komkommer, taugé en dingesneden gegrild rundvlees (Thaise biefstuksalade).
- 🥗 **Gegrild varkensvlees en kip:** Smaakt fantastisch over lauwwarme salades met knapperig buikspek, gegrilde kipspiesjes of gegrilde Aziatische worstjes.
- 🥗 **Gekookte of gestoomde groenten:** Een perfecte, pittige upgrade voor een salade met lauwe sperziebonen, broccoli, bloemkool of gepofte pompoen.



NƯỚC CHẤM VINAIGRETTE

Een nước chấm vinaigrette slaat een perfecte brug tussen de Vietnamese keuken en de Franse vinaigrette traditie. De klassieke Vietnamese nước chấm is een lichte, heldere dipsaus boordevol umami, friszuur en een scherp randje van knoflook en chili. Door deze iconische smaken te emulgeren met een neutrale olie, transformeert de dunne saus in een prachtig gebonden vinaigrette die perfect aan je salade blijft kleven en elk Aziatisch geïnspireerd gerecht direct een frisse oppepper geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (door o.a. de verse knoflook)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el limoensap (versgeperst)
- 🍷 1½ el vissaus (van goede kwaliteit, zoals nuoc mam)
- 🍷 1½ el warm water
- 🍷 1 el suiker (bij voorkeur fijne kristalsuiker of palmsuiker)
- 🍷 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of rijstolie, gebruik geen olijfolie om de pure smaak te behouden)
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (om de dunne basissaus en de olie mooi stabiel te binden)
- 🍷 1 klein teentje knoflook (zeer fijngehakt of geperst)
- 🍷 ½ rode chilipeper (zoals een vogeloog-chili/rawit, zeer fijngehakt en eventueel ontpit)
- 🍷 snufje zout

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het warme water en de suiker in een kommetje (of direct in een schoon glazen potje).
2. Roer totdat de suiker volledig is opgelost.
3. Voeg het limoensap, de vissaus, de Dijon mosterd, het snufje zout, de fijngehakte knoflook en de rode chilipeper toe aan het suikerwater.
4. Meng dit met een garde goed door elkaar totdat de mosterd volledig is opgenomen.
5. Giet de neutrale olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
6. De mosterd zorgt ervoor dat de vloeistoffen en de olie prachtig binden tot een glanzende, stabiele emulsie waarin de stukjes chili en knoflook mooi zweven.
7. Gebruik je een glazen potje?
8. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud zeer krachtig.
9. Voeg naar smaak: een drupje extra limoensap toe voor meer zuur, of een klein drupje vissaus voor extra zoute umami.
10. Bewaar de nước chấm vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
11. Omdat de dressing verse knoflook, chili en limoensap bevat, raden we aan deze binnen 5 dagen op te maken.
12. De knoflooksmaak kan na verloop van tijd namelijk erg dominant worden.
13. Schud het potje voor elk gebruik even krachtig door, zodat de stukjes chili en knoflook weer gelijkmatig over de vinaigrette worden verdeeld.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Vietnamese noedelsalades:** De ultieme dressing voor een bún salade met rijstnoedels, knapperige sla, komkommer, taugé en heel veel verse kruiden zoals munt en koriander.
- 🥗 **Knapperige groenten en eend:** Heerlijk over een salade van fijngesneden witte of rode kool, geraspte wortel, pinda's en malse reepjes gegrilde eendenborst of kip.
- 🥗 **Zeevruchten en vis:** Smaakt waanzinnig over een salade met lauwwarme gebakken garnalen, gegrilde inktvis of een knapperig gebakken witvisfilet.



PASSIEVRUCHT VINAIGRETTE

Een passievrucht* vinaigrette is een frisse, fruitige smaakmaker die elk gerecht direct een zomers en tropisch karakter geeft. De intense smaak van verse passievrucht biedt een perfect samenspel tussen natuurlijk zoet en scherp zuur. Omdat de vrucht van zichzelf al een sterke zuurgraad heeft, vervangt deze grotendeels de traditionele azijn. Dit zorgt voor een levendige en verfrissende vinaigrette die zware of romige ingrediënten prachtig in balans brengt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast (bij verse passievrucht)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 3 el passievrucht-pulp (sap en vruchtvlees van ca. 2 verse passievruchten)
- 🍷 1 el witte wijnazijn (of appelazijn)
- 🍷 5 el neutrale olie (zo speelt de smaak van de passievrucht de hoofdrol)
- 🍷 1 tl honing (om het scherpe zuur van de vrucht mooi te balanceren)
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (om de vinaigrette stabiel te binden)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Als je liever een volledig gladde dressing zonder de knapperige zwarte pitjes wilt, druk de passievruchtenpulp dan eerst door een fijne zeef met de bolle kant van een lepel.
2. Voor een rustiek en decoratief effect laat je de pitjes er juist in.
3. Doe de passievrucht-pulp, de witte wijnazijn, de Dijon mosterd, de honing, het zout en de peper in een kommetje of in een schoon glazen potje.
4. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat de mosterd en de honing volledig vloeibaar zijn opgenomen.
5. Giet de neutrale olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
6. De mosterd en de fruitpulp zorgen ervoor dat de dressing mooi indikt tot een glanzende, goudgele emulsie.
7. Gebruik je een glazen potje?
8. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig.
9. Voeg naar smaak: nog wat extra honing toe als de passievrucht erg zuur is, of een extra snufje zout.
10. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
11. Omdat er verse fruitpulp in de dressing zit, kan deze na verloop van tijd wat gaan scheiden.
12. Schud het potje simpelweg weer krachtig door voor elk gebruik om de vinaigrette weer mooi glad en gebonden te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Zomerse salades met vis:** Een waanzinnige match met salades waarin gegrilde garnalen, warmgerookte zalm of geschroeide tonijn de hoofdrol spelen.
- 🥗 **Kip en avocado:** Heerlijk over een maaltijdsalade met malse gegrilde kipfilet, romige avocado, mango en knapperige jonge bladsla.
- 🥗 **Frisse witte kazen:** Smaakt verrassend goed over een salade met zachte geitenkaas, burrata of feta, gecombineerd met geroosterde amandelen of pecannoten.

* Het verschil tussen Maracuyá en Passievrucht

- 🍷 "Maracuyá" is de originele Zuid-Amerikaanse naam (Portugees/Spaans: maracujá), terwijl "passievrucht" de algemene Nederlandse benaming is.
- 🍷 De standaard passievrucht die je vaak in de supermarkt ziet, is klein en heeft een paarse, rimpelige schil.
- 🍷 Een maracuja is meestal wat groter, ovaal en heeft een geelgroene schil.
- 🍷 Beide hebben geelgeleachtig vruchtvlees met eetbare pitjes.
- 🍷 De paarse passievrucht is vaak wat zoeter en aromatischer als hij rijp is, terwijl de gele maracuja over het algemeen een wat frissere, zuurdere en tropische smaak heeft.
- 🍷 Bij beide soorten wordt de schil rimpelig wanneer de vrucht optimaal rijp en zoet is.
- 🍷 Je snijdt ze allebei doormidden en lepelt het vruchtvlees eruit.
- 🍷 Ze zijn allebei geschikt voor sap, desserts, smoothies of om zo te eten.



PEBRE VINAIGRETTE

Een pebre vinaigrette is een frisse, pittige en kruidige dressing geïnspireerd op pebre, de meest geliefde kruidensalsa uit Chili. Waar de traditionele Chileense pebre vaak een dikke, lepelbare saus is, combineert deze vinaigrette-variant de typische smaakmakers, een gulle hoeveelheid verse koriander, knoflook, ui en pittige chilipeper, met een soepele olie- en azijnbasis. Het resultaat is een heldere, levendige dressing die gerechten direct een pittige en kruidige oppepper geeft.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (vanwege de verse kruiden)

DIT HEB JE NODIG:

-  2 el witte wijnazijn (of rode wijnazijn)
-  5 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
-  ½ tl Dijon mosterd (om de dressing mooi te binden)
-  3 el verse koriander (zeer fijngehakt)
-  1 kleine rode of witte ui (zeer fijn gesnipperd)
-  1 klein teentje knoflook (geperst of zeer fijngehakt)
-  ½ rode chilipeper of ají-peper (zeer fijngehakt, zaadlijsten verwijderd voor een mildere smaak)
-  snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de fijn gesnipperde ui, de knoflook, de chilipeper en de witte wijnazijn met een snufje zout in een kommetje.
2. Laat dit 3 minuten staan.
3. Het zuur van de azijn haalt zo de scherpe, branderige smaak van de rauwe ui en knoflook af.
4. Voeg de Dijon mosterd, de versgemalen zwarte peper en de fijngehakte koriander toe aan het uienmengsel.
5. Roer goed door elkaar.
6. Giet de olie er in een dun straaltje bij terwijl je stevig blijft kloppen met een garde.
7. De mosterd helpt om de olie en azijn te binden tot een mooie, stabiele vinaigrette waarin alle fijngehakte ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.
8. Gebruik je een glazen potje?
9. Doe simpelweg alle ingrediënten erin en schud zeer krachtig.
10. Voeg naar smaak: extra zout of een drupje azijn toe voor de perfecte balans.
11. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
12. Omdat deze dressing erg veel verse kruiden en rauwe ui bevat, is de houdbaarheid beperkt.
13. De knoflook- en uiensmaak zal na verloop van tijd intenser worden.
14. Schud het potje voor elk gebruik even krachtig door.
15. Zo zullen de zwaardere stukjes ui en chilipeper zich weer goed verspreiden.

LEKKER BIJ:

-  **Gegrild vlees en barbecue:** De ultieme Zuid-Amerikaanse combinatie. Smaakt fantastisch over een salade met gegrilde steak, kipspiesjes of chorizo.
-  **Tomaten- en bonensalades:** Geeft een heerlijke, frisse diepgang aan een salade met rijpe tomaten, avocado en zwarte bonen of maïs.
-  **Gegrilde groenten:** Perfect als dressing over lauwwarme gegrilde courgette, paprika of maïskolven.



... VINAIGRETTE

Een prik nam pla vinaigrette is een intense umami-bom met een frisse, pittige kick, geïnspireerd op de meest iconische Thaise tafel condiment (prik nam pla). Waar de traditionele Thaise versie een dunne zoute saus is van puur vissaus, limoen en pepertjes, transformeert deze vinaigrette-variant door de toevoeging van olie en een snufje mosterd in een prachtig gebonden dressing. Het is de ultieme manier om een salade direct een diepe, zoutzure en pittige Aziatische smaakdimensie te geven.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: 3 tot 5 dagen in de koelkast (vanwege de verse knoflook)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el vissaus (nam pla, van goede kwaliteit)
- 🍷 2 el limoensap (versgeperst)
- 🍷 1 el witte wijnazijn (helpt om de zuurgraad stabiel te houden)
- 🍷 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of rijstolie, gebruik **geen** olijfolie om de smaak puur te houden)
- 🍷 1 tl palmsuiker (of fijne kristalsuiker, om het zoute van de vissaus te balanceren)
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (essentieel als binder voor de emulsie)
- 🍷 1 klein teentje knoflook (zeer fijngehakt)
- 🍷 2 tot 3 sjalotjes (zeer fijn gesnipperd)
- 🍷 2 tot 3 Thaise vogelpepertjes (rawit, in dunne ringetjes gesneden, pas aan naar gewenste scherpste)
- 🍷 snufje zout

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de vissaus, het limoensap, de witte wijnazijn en de palmsuiker in een kommetje (of direct in een schoon glazen potje).
2. Roer met een garde goed door totdat de suiker volledig is opgelost.
3. Meng de fijngehakte knoflook, de gesnipperde sjalotjes, de ringetjes vogelpeper en de Dijon mosterd door de vloeistof.
4. Giet de neutrale olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
5. De mosterd zorgt ervoor dat de vloeistoffen en de olie prachtig binden tot een gladde, glanzende vinaigrette waarin de pepertjes en sjalotjes mooi blijven zweven.
6. Gebruik je een glazen potje?
7. Draai simpelweg het deksel erop en schud zeer krachtig.
8. Voeg naar smaak: nog een extra drupje limoensap toe voor meer zuur, of een snufje suiker als de dressing te scherp is.
9. Bewaar de prik nam pla vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
10. De sjalotjes en pepertjes zullen na verloop van tijd de dressing steeds verder op smaak brengen.
11. Hierdoor zal de knoflook- en uiensmaak na een paar dagen erg dominant wordt.
12. Schud het potje voor elk gebruik altijd krachtig door, zodat alle zwaardere stukjes ui en chili weer gelijkmatig verdeeld worden.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Thaise maaltijdsalades:** Onweerstaanbaar over een salade met knapperige biefstukreepjes, komkommer, tomaat, koriander en verse munt.
- 🥗 **Vis en zeevruchten:** Fantastisch als dressing over een salade met gewokte garnalen, inktvis of knapperig gebakken witvisfilet.
- 🥗 **Knapperige koolsalades:** Geeft een heerlijke, hartige diepgang aan salades met fijngesneden spitskool, geraspte wortel en taugé.



SESAM SOJA VINAIGRETTE

Een sesam soja vinaigrette is een rijke, hartige dressing boordevol Aziatische umami-smaken. De combinatie van zoute sojasaus en het diepe, nootachtige karakter van geroosterde sesamolie vormt een perfecte tegenhanger voor het frisse zuur van de azijn. Omdat deze dressing door een beetje mosterd prachtig bindt, blijft hij perfect aan elk blaadje sla hangen en geeft hij je salade direct een hartige diepgang.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast (bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 2 el sojasaus (bij voorkeur lichte of Japanse Kikkoman)
- 🍯 2 el witte wijnazijn (of rijstazijn)
- 🍯 1 el geroosterde sesamolie (voor een intens nootachtige smaak)
- 🍯 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie, om de sesamolie mooi te doseren)
- 🍯 1 tl honing of agavesiroop (om de zoute sojasaus perfect te balanceren)
- 🍯 ½ tl Dijon mosterd (essentieel als binder voor de emulsie)
- 🍯 snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍯 1 tl geroosterde sesamzaadjes
- 🍯 of een mespuntje geraspte verse gember

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de sojasaus, de witte wijnazijn, de honing, de Dijon mosterd, het zout en de peper in een kommetje of direct in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde goed door elkaar totdat de mosterd en de honing volledig vloeibaar zijn opgenomen.
3. Meng de geroosterde sesamolie en de neutrale olie kort in een apart bakje.
4. Giet het oliemengsel in een dun straaltje bij de soja-azijnbasis terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
5. De vinaigrette dikt hierdoor mooi in tot een glanzende, stabiele en lichtbruine emulsie.
6. Gebruik je een glazen potje?
7. Draai dan simpelweg het deksel erop en schud krachtig.
8. Roer er eventueel naar wens nog wat geroosterde sesamzaadjes, of een mespuntje geraspte verse gember doorheen.
9. Voeg naar smaak: een drupje extra honing toe voor meer zoetheid of wat extra azijn voor de frisheid.
10. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
11. De dressing blijft erg lang goed zolang je geen verse ingrediënten zoals rauwe knoflook of gember toevoegt.
12. Omdat sesamolie en sojasaus na verloop van tijd wat kunnen gaan scheiden, hoeft je het potje voor elk gebruik alleen maar even kort en krachtig door te schudden.

LEKKER BIJ:

- 🥬 **Knapperige koolsalades:** Fantastisch over salades met flinterdun gesneden spitskool, rode kool, paksoi of geraspte wortel.
- 🐟 **Vis en zeevruchten:** De ultieme match voor een salade met geschroeide tonijn, gerookte of gepocheerde zalm en krab.
- 🍜 **Noedel- en poké bowls:** Heerlijk als lichte dressing over koude noedel salades of als smaakmaker over een kom met sushirijst, edamame en avocado.



SUNRISE LIME EN MANGO VINAIGRETTE

Een sunrise lime en mango vinaigrette is een spectaculaire, goudgele dressing boordevol zonnige flair. Deze vinaigrette combineert de zoete, fluweelzachte smaak van rijpe mango met de unieke, intense citrusaroma's van de sunrise lime (een Australische kruising tussen een vingerlimoen en een calamansi-mandarijn). Omdat de vruchtenpulp en een snufje mosterd als natuurlijke binders werken, ontstaat er een prachtige, dikke emulsie die perfect aan salades blijft hangen.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ rijpe mango (in stukjes, ca. 60 g vruchtvlees)
- 🍷 2 el sunrise lime, sap (alternatief: een blend van limoen- en mandarijnensap)
- 🍷 1 el witte wijnazijn (of appelazijn)
- 🍷 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of rijstolie, om de fruitsmaken te laten schitteren)
- 🍷 1 tl honing of esdoornsiroop (om het scherpe zuur mooi te balanceren)
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (essentieel als binder voor de emulsie)
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel:

- 🍷 ½ fijngehakt rood pepertje voor een pittige kick

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de stukjes mango, het sap van de sunrise limes, de witte wijnazijn, de Dijon mosterd, de honing, het zout en de peper in een blender of smalle maatbeker.
2. Pureer dit mengsel met een staafmixer of blender in 1 minuut volledig glad.
3. Giet de neutrale olie er in een dun, gelijkmatig straaltje bij terwijl de staafmixer of blender blijft draaien.
4. De dressing zal direct prachtig indikken tot een romige, glanzende vinaigrette.
5. Voeg naar smaak: nog wat extra zout, peper of een drupje honing toe als de citrusvruchten erg zuur waren.
6. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
7. Omdat de dressing verse fruitpulp bevat, kan deze na een paar dagen een klein beetje gaan scheiden.
8. Schud het potje voor elk gebruik simpelweg even krachtig door om de vinaigrette weer mooi glad en romig te maken.

LEKKER BIJ:

- 🍷 **Tropische zomersalades:** Onweerstaanbaar over een salade met knapperige sla, avocado, cherrytomaatjes en fijngesneden rode ui.
- 🍷 **Garnalen en kip:** De fruitige zuurgraad snijdt fantastisch door rijke proteïnen; perfect over een salade met gegrilde reuzengarnalen of gerookte kipfilet.
- 🍷 **Aziatische fusion-bowls:** Heerlijk als frisse dressing over rijstsalades, pokébowls of koude noedels met knapperige groenten.



SURINAAMS NEDERLANDSE VINAIGRETTE

Een Surinaams Nederlandse vinaigrette combineert de onmisbare, aromatische smaakmakers van traditioneel Surinaams zuurgoed (zoals piment en kruidnagel) met de structuur van een moderne Nederlandse saladedressing. In plaats van de groenten in puur azijnwater te leggen, emulgeer je de kenmerkende zoetzure basis met olie. Dit zorgt voor een prachtig gebonden, frizure vinaigrette met een warme, kruidige diepgang.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast (bij gebruik van een Madame

Jeanette peper: 1 week)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 el witte wijnazijn (of gewone natuuraazijn voor de authentieke scherpte)
- 🍷 1 el warm water (om de suiker goed in op te lossen)
- 🍷 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie, om de specerijen volledig tot hun recht te laten komen)
- 🍷 1½ tl suiker
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (essentieel als binder tussen het zuur en de olie)
- 🍷 3 pimentkorrels (gekneusd)
- 🍷 2 kruidnagels
- 🍷 1 klein laurierblaadje
- 🍷 snufje zout en versgemalen zwarte peper

optioneel voor pit:

- 🍷 1 flinterdun ringetje Madame Jeanette of adjuma peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Roer in een kommetje (of direct in een schoon glazen potje) het warme water met de suiker en het zout door elkaar totdat de suiker volledig is opgelost.
2. Voeg de azijn, de gekneusde pimentkorrels, de kruidnagels, het laurierblaadje en eventueel het peperringetje toe.
3. Laat dit mengsel minimaal 10 minuten staan, zodat de warme aroma's van de specerijen goed in het zuur kunnen trekken.
4. Vis het laurierblaadje, de kruidnagels en de pimentkorrels weer uit de vloeistof (of laat ze erin zitten als je de dressing in een potje maakt en de smaak over de dagen heen intenser wilt laten worden).
5. Voeg de Dijon mosterd toe en roer goed los.
6. Giet de neutrale olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met een garde.
7. De dressing dikt hierdoor mooi in tot een licht gebonden, glanzende vinaigrette.
8. Gebruik je een glazen potje?
9. Draai simpelweg het deksel erop en schud krachtig.
10. Voeg naar smaak: extra zout of een extra snufje suiker toe voor de perfecte Surinaamse zoet-zuurbalans.
11. Bewaar de dressing in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
12. Schud het potje voor elk gebruik krachtig door.
13. Als je de piment en kruidnagel in het potje laat zitten, zal de dressing na een paar dagen steeds intenser en lekkerder gaan smaken.

LEKKER BIJ:

- 🥗 **Knapperige komkommersalades:** De ultieme match. Giet deze dressing over dunne schijfjes komkommer en flinterdunne ringetjes rode ui voor een snelle, dressing-variant van klassiek zuurgoed.
- 🥗 **Rijst-, bami- en nasisalades:** Heerlijk om koude of lauwwarme Surinaams-Nederlandse fusion salades mee aan te maken.
- 🥗 **Salades met barbecuekip:** Smaakt fantastisch over een frisse gemengde salade die geserveerd wordt naast Surinaamse saté of gegrilde kipspiesjes.



TASMANIAN PEPPERBERRY EN SOJA VINAIGRETTE

Een Tasmanian pepperberry en soja vinaigrette is een exclusieve, fusion dressing met een spectaculair smaakprofiel. De tasmanian pepperberry (Tasmaanse bergpeper) is botanisch gezien geen echte peper, maar een gedroogde Australische bes met een unieke tweeledige werking: hij begint lichtzoet en fruitig (zoals jeneverbessen en donker fruit), waarna zich een intense, warme en tintelende scherpheid ontwikkelt die sterker is dan zwarte peper. Gekoppeld aan de diepe umami van sojasaus ontstaat een aromatische dressing die helle ingrediënten prachtig roze-violet kleurt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast (bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ tl tasmanian pepperberries (hele bessen, grof gekneusd in een vijzel)
- 🍷 2 el sojasaus (bij voorkeur lichte of Japanse sojasaus)
- 🍷 2 el witte wijnazijn (of rijstazijn)
- 🍷 1 tl honing of esdoornsiroop (om de diepe fruittonen van de bes te versterken)
- 🍷 ½ tl Dijon mosterd (essentieel als binder voor de emulsie)
- 🍷 5 el neutrale olie (zoals zonnebloemolie of rijstolie, zodat de peper de hoofdrol speelt)
- 🍷 1 tl geroosterde sesamololie (optioneel, voor een extra Aziatische touch)
- 🍷 snufje zout (let op: de sojasaus is al zout)

optioneel:

- 🍷 1 tl geroosterde sesamololie (voor een extra Aziatische touch)

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Kneus de tasmanian pepperberries grof in een vijzel.
2. Gebruik **geen** pepermolen, aangezien de bessen van binnen nog een beetje olieachtig en vochtig kunnen zijn, waardoor het maalwerk verstopt raakt.
3. Doe de gekneusde bessen, de sojasaus, de witte wijnazijn, de honing, de Dijon mosterd en het snufje zout in een kommetje of direct in een schoon glazen potje.
4. Roer goed door elkaar met een garde tot de honing en mosterd volledig zijn opgelost.
5. Je zult zien dat de azijn direct een mooie, dieppaarse gloed krijgt door de pigmenten uit de bes.
6. Meng de neutrale olie (en eventueel de sesamololie) kort.
7. Giet dit oliemengsel in een dun straaltje bij de basis terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
8. De mosterd helpt om de dressing te emulgeren tot een stabiele, glanzende vinaigrette.
9. Gebruik je een glazen potje?
10. Draai simpelweg het deksel erop en schud zeer krachtig.
11. Voeg naar smaak: een extra drupje honing of azijn toe.
12. De scherpheid van de pepperberry bouwt zich pas na een paar seconden op in de mond, dus wacht heel even met proeven voor de ware smaakimpressie!
13. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
14. De dressing blijft zeker 2 weken goed, mits er geen verse ingrediënten zoals rauwe knoflook of gember aan zijn toegevoegd.
15. Naarmate de dressing een paar dagen staat, zullen de pepperberries hun smaak en prachtige paars-violet kleur nog intenser afgeven aan de vinaigrette.
16. Schud het potje voor elk gebruik simpelweg weer even krachtig door.

LEKKER BIJ:

- 🍷 **Vette vis en zeevruchten:** De fruitige, krachtige scherpheid snijdt perfect door rijke vetten. Onweerstaanbaar over een salade met tataki van tonijn, geschroeide of rauwe zalm (sashimi), of gegrilde reuzengarnalen.
- 🍷 **Eend- en rundvleessalades:** Een waanzinnige match met Aziatische maaltijdsalades met dingesneden gegrilde biefstuk, tataki van hert of malse eendenborst.
- 🍷 **Aardse groenten:** Smaakt fantastisch over salades met knapperige rode of witte kool, lauwwarme paddenstoelen, rucola, of geroosterde bieten en zoete aardappel.



VIDALIA UIEN VINAIGRETTE

Een Vidalia uien vinaigrette is een beroemde, zoete en fruitige dressing afkomstig uit het zuiden van de Verenigde Staten. Vidalia-uien staan bekend om hun uitzonderlijk milde en van nature zoete smaak zonder het scherpe, branderige randje van een gewone ui. Door de ui zachtjes te smoren en daarna glad te draaien met appelazijn en honing, ontstaat een fluweelzachte, romige vinaigrette die een waanzinnig rijke diepgang geeft aan elke salade.

Bereidingstijd: 15 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 1 week in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kleine of ½ grote zoete Vidalia-ui* (fijnggehakt)
- 🍷 4 el appelciderazijn
- 🍷 60 ml honing (of esdoornsiroop)
- 🍷 2 tl Dijon mosterd (essentieel als binder voor de emulsie)
- 🍷 180 ml neutrale olie of milde olijfolie (verdeeld in 1 el en de rest)
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 ¼ tl versgemalen zwarte peper
- 🍷 Optioneel:
 - 🍷 ¼ tl maanzaad voor een mooie structuur en visuele touch

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el van de olie in een kleine koekenpan of steelpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de fijngehakte Vidalia-ui toe en bak deze onder regelmatig roeren ongeveer 5 minuten, totdat de ui zacht is en heel licht begint te bruinen (karamelliseren).
3. Giet de appelciderazijn voorzichtig bij de uien in de pan.
4. Roer goed over de bodem om alle smaakvolle, vastgebakken uienbitjes los te weken.
5. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel een paar minuten afkoelen.
6. Giet de volledige inhoud van de pan in een blender of smalle maatbeker (bij gebruik van een staafmixer).
7. Voeg de honing, Dijon mosterd, het zout en de peper toe.
8. Mix op hoge snelheid tot de ui volledig vloeibaar en glad is.
9. Giet, terwijl de blender of staafmixer op een lage stand draait, de resterende olie in een heel dun, constant straaltje erbij.
10. Je zult zien dat de dressing direct indikt tot een prachtige, romige en stabiele vinaigrette.
11. Roer eventueel handmatig het maanzaad door de dressing.
12. Bewaar de Vidalia uien vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
13. Omdat de dressing verse, gesmoorde ui bevat, blijft hij tot 1 week perfect van smaak.
14. De olie kan in de kou wat gaan indikken of scheiden.
15. Haal de dressing daarom 10 tot 15 minuten voor gebruik uit de koelkast en schud het potje weer krachtig door.

LEKKER BIJ:

- 🥬 **Rijke herfst- en wintersalades:** Een absolute droomcombinatie met een salade van donkere bladgroenten (zoals spinazie of boerenkool), pecannoten, stukjes appel of peer en gedroogde cranberries.
- 🥬 **Cobb- en maaltijdsalades:** Smaakt fantastisch over salades met stevige ingrediënten zoals gekookt ei, knapperig uitgebakken spekjes, kalkoen, kip of avocado.
- 🥬 **Koolsalade (coleslaw):** Gebruik deze vinaigrette als een frissere, lichtere basis in plaats van mayonaise om een kant-en-klare zak rauwe koolsalademix mee aan te maken.

* Vidalia-uien zijn zoete, milde uien met weinig zwavel. In Nederland zijn ze vaak moeilijk te verkrijgen.

Goede alternatieven hangen af van de toepassing:

- 🍷 **Sjalotten:** Bieden een subtiele, zoete en milde smaak die goed werkt in rauwe bereidingen of dressings.
- 🍷 **Witte uien:** Komen qua milde en licht zoete smaak het dichtst in de buurt van Amerikaanse zoete uien.
- 🍷 **Rode uien:** Heeft een hoger suikergehalte dan gele uien en is heel geschikt om rauw te eten of te grillen.
- 🍷 **Gele/bruine uien (gekookt):** Gebruik deze alleen in warme gerechten. Ze zijn scherper, maar worden zoet als je ze langzaam bakt of karamelliseert



ZOETE HONING VINAIGRETTE ZONDER MOSTERD

Een zoete honing vinaigrette zonder mosterd is een zijdezachte, fruitige dressing die bewijst dat je geen mosterd nodig hebt voor een prachtig gebonden resultaat. In dit recept neemt de honing de rol van natuurlijke binder op zich. Omdat honing een hoge dichtheid heeft, helpt het de olie en azijn tijdelijk aan elkaar te hechten. Het resultaat is een milde, goudgele dressing met een fluweelzachte structuur die de bittere en zoute tonen in een salade perfect in balans brengt.

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot 2 weken in de koelkast (bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen)

DIT HEB JE NODIG:

- 🍯 2 el vloeibare honing (bij voorkeur acacia-honing voor een milde smaak)
- 🍯 2 el witte wijnazijn (of appelazijn voor een extra fruitig zuurtje)
- 🍯 6 el extra vierge olijfolie (of een neutrale olie zoals zonnebloemolie)
- 🍯 snufje zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de honing, de witte wijnazijn, het zout en de peper in een kommetje of direct in een schoon glazen potje.
2. Roer dit met een garde heel grondig door elkaar totdat het zout volledig is opgelost en de honing en azijn zijn versmolten tot een gladde, stroperige vloeistof.
3. Giet de olie er in een dun straaltje bij terwijl je hard blijft kloppen met de garde.
4. De viscositeit van de honing zorgt ervoor dat de dressing mooi dikker wordt en tijdelijk emulgeert tot een glanzend geheel.
5. Gebruik je een glazen potje?
6. Draai dan het deksel er stevig op en schud zeer krachtig tot de vinaigrette een egale structuur heeft.
7. Voeg naar smaak: een extra drupje azijn toe als je de dressing te zoet vindt, of juist een snufje zout.
8. Bewaar de vinaigrette in een goed afgesloten glazen potje in de koelkast.
9. Omdat deze dressing geen mosterd bevat om de emulsie permanent te stabiliseren, zal de olie na verloop van tijd in de koelkast gaan scheiden en bovenop gaan drijven.
10. Ook kan de olijfolie door de kou wat gaan stollen of vlokken.
11. Dit is volkomen normaal.
12. Haal de dressing 10 minuten voor gebruik uit de koelkast.
13. Schud het potje weer heel krachtig door om hem direct weer glad en vloeibaar te maken.

LEKKER BIJ:

- 🥒 **Salades met bittere groenten:** De zoetheid camoufleert perfect het bittere randje van groenten zoals witlof, frisée, rucola of radijsjes.
- 🥒 **Geitenkaas en walnoten:** Een absolute klassieker. Smaakt fantastisch over een salade met lauwwarme geitenkaas (of feta), vijgen, peer en geroosterde walnoten.
- 🥒 **Zomers fruit en spinazie:** Heerlijk over een salade van jonge bladspinazie met verse aardbeien, frambozen of schijfjes avocado.



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



... VINAIGRETTE

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot week weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

LEKKER BIJ:



... VINAIGRETTE

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot week weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

LEKKER BIJ:



... VINAIGRETTE

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot week weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

LEKKER BIJ:



... VINAIGRETTE

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot week weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

LEKKER BIJ:



... VINAIGRETTE

Bereidingstijd: 5 minuten

Houdbaarheidstijd: tot week weken in de koelkast, bij verse toevoegingen 3 tot 5 dagen

DIT HEB JE NODIG:

MATERIAAL: een kommetje of een schoon glazen potje met deksel

ZO MAAK JE HET:

LEKKER BIJ:



