

YOGHURT DRESSING

- Snufje zout en peper
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel olijfolie
- 100 ml volle yoghurt

Aan een yoghurt dressing kun je natuurlijk heel makkelijk nog wat extra kruiden toevoegen. Denk bijvoorbeeld aan fijngehakte dille, basilicum, bieslook of peterselie. Of een lepeltje honing, ook lekker!

Meng vervolgens alle ingrediënten in een kommetje, en voilà!

CAESAR DRESSING

- snufje zout en peper
- 1 eidooier
- 2 fijngehakte teentjes knoflook
- 1 eetlepel citroensap
- 2 theelepels mosterd
- 120 ml olijfolie
- 1 of 2 ansjovisfilets (naar smaak) fijngehakt

Wrijf voor de dressing de ansjovisfilets en knoflook in een vijzel tot een pasta. Voeg de eidooier, het citroensap en mosterd toe en maak er een glad mengsel van. Roer de olijfolie er geleidelijk door. Voeg tot slot wat zout en peper toe.

VINAIGRETTE DRESSING

- Snufje zout en peper
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel wittewijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie

HONING-MOSTERD DRESSING

- Snufje zout en peper
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel citroensap of witte wijnazijn
- 4 eetlepels olijfolie