

Dressing; de schakel voor je salade

Dressing, een onmisbare schakel in je rauwkost gerechten.

Er bestaan legio varianten en eigenlijk is alles goed, toch?! Het gaat er tenslotte om dat de smaak de jouwe is (en van de mede-eters :))

Ik heb inmiddels een aantal dressings op mijn site staan maar om het makkelijk te maken voor iedereen, heb ik een aantal hieronder bij elkaar gezet.

De hoeveelheden zijn meestal voor salades van 2-4 personen, maar ook dat is persoonlijk. De een wil wat meer dressing dan de ander. Ik serveer altijd de dressing apart in een leuk klein potje. In de loop der jaren heb ik vele kleine mosterd- en jampotjes bewaard en deze gebruik ik voor de dressings.

Altijd met een deksel, want flink schudden is belangrijk.

Als je meer maakt, geen probleem, dressings zijn zeker een paar weken goed houdbaar. En in de koelkast hoeft niet perse (tenzij je yoghurt etc. gebruikt). Olijfolie is nl naast een heerlijk product ook een soort van conserveringsmiddel.

Verder werk ik altijd met olijfolie, wel van een goede kwaliteit, want de eenvoudige/goedkopere soorten zijn goed om te bakken maar bevatten niet die mooie ronde olijfoliesmaak die de salades naar een hoger niveau tillen.

Het is een beetje vergelijkbaar met wijnen, als je een prachtig (vlees)gerecht serveert met een huis-tuin-en-keuken wijn kan de smaak afvlakken.

Basis dressing

Onze basisdressing, deze gebruik ik vaak voor de zgn. “huis-tuin-keuken” salades

- 4 eetlepels olijfolie
- 1,5 eetlepel (rode wijn) azijn
- 1 eetlepel mosterd
- 1/2 theelepel zout
- 1 a 2 eetlepels water

Onderstaande dressings heb ik gebruikt bij diverse salades, maar natuurlijk smaken ze ook prima op een andere salade.

Dressing uit de wortel-bietjessalade

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel balsamico azijn
- 2 theelepels mierikswortel
- 1 theelepel crema de balsamico of evt honing
- 1 eetlepel water (of meer als je de dressing dunner wilt hebben)
- Snufje zout

Dressing uit de witlofsalade

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel azijn
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel honing
- snufje zout

Dressing uit de rode kool lemon salade

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel witte wijn azijn
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel honing
- Rasp van een 1/2 citroen
- 1/2 theelepel tijm heel fijn gesneden
- 1 eetlepel water

Dressing uit de Griekse salade

- 4 eetlepels olijfolie
- 1,5 eetlepel azijn
- 1 eetlepel water

(zoals je leest zit hier geen zout of andere kruiden/specerijen bij, deze gaan nl. eerst in de salade)

Dressing uit de salade nicoise

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel azijn
- 1 eetlepel mosterd
- Wat zout naar behoefte
- 1 eetlepel water

Dressing uit de venkel-bleekselderij salade

- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 eetlepel mosterd

- 1 theelepel honing
- Scheutje citroensap

Dressing uit de perziksalade

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1 theelepel honing
- Snufje zout
- 1 eetlepel water

(foto ter illustratie / pixabay)