

Dressing voor vissalade

Dressing voor vissalade of voor bij de gebakken kibbeling of ... dit laat ik aan jou over.

Een niet alledaagse dressing voor een salade, althans niet voor ons, wij zijn zo gewend een dressing op basis van olijfolie te gebruiken voor onze salade. Maar deze is verrassend lekker en op meerdere manieren inzetbaar.

Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 3-4 gefileerde ansjovisjes (uit blik of pot)
- 200 ml ricotta *
- 2 eetlepels geraspte oude of parmezaanse kaas
- 50 ml water
- 2 eetlepels verse dille
- Zwarte peper naar smaak

Bereiding

Knijp het teentje knoflook uit en laat deze samen met de ansjovis smelten tot een pasta in een hete koekenpan (let op het spetter!).

Voeg hierbij de ricotta, roer dit alles goed door en laat dit een paar minuten op laag vuur koken.

Vervolgens kan de parmezaanse kaas en de dille erbij en nog wat verse gemalen zwarte peper.

Laat de saus afkoelen en vermeng het geheel met 50 ml koud water (wil je de dressing dunner, gebruik dan wat meer water).

Schenk alles in een jampot, in de koelkast goed te bewaren voor 1 week.

* om een nog slankere saus te maken, gebruik dan griekse yoghurt, deze heeft slechts 10% vet (ricotta 13%). Dan moet je het recept wel iets aanpassen, nl. de griekse yoghurt niet verwarmen en de afgekoelde ansjovispasta erdoorheen scheppen samen met de parmezaanse kaas (deze laatste zal dan niet smelten).