

Recept: Klassieke Franse Vinaigrette

Een eenvoudige en veelzijdige dressing, perfect voor elke salade.

 Aantal personen: 4 personen	 Tijd: 5 minuten	 Moeilijkheidsgraad: 
---	---	---

Ingrediënten	Hoeveelheid	M.E.P
Neem je ingrediënten, en vink af, wanneer ze klaar zijn voor gebruik		
<input type="checkbox"/> Extra vierge olijfolie	6 eetlepels	
<input type="checkbox"/> Rode of witte wijnazijn	2 eetlepels	
<input type="checkbox"/> Dijonmosterd	1 theelepel	
<input type="checkbox"/> Fijngehakte sjalot (optioneel)	1/2	zeer fijngehakt
<input type="checkbox"/> Zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Versgemalen zwarte peper	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Verse kruiden naar keuze: bieslook, peterselie, dille, ... een teentje look kan ook	indien gewenst	gewassen, gedroogd en zeer fijn gesnipperd

Bereidingswijze

1. Doe de wijnazijn, Dijonmosterd, zout en peper in een kom. Voeg eventueel de fijngehakte sjalot toe.
2. Klop met een garde of vork de ingrediënten goed door elkaar tot het zout is opgelost.
3. Voeg geleidelijk de extra vierge olijfolie toe terwijl je continu klopt, tot de vinaigrette een egale en licht gebonden emulsie is geworden.
4. Proef en pas de smaak aan met extra zout of peper indien nodig.
5. Wil je een kruiden vinaigrette? Voeg dan de zeer fijngesnipperde kruiden toe
6. Serveer direct over je favoriete salade. De vinaigrette kan in een afgesloten potje tot een week in de koelkast bewaard worden.

Variaties op de klassieke vinaigrette

Naast de klassieke Franse vinaigrette zijn er talloze heerlijke variaties om je salades een unieke twist te geven. Hier zijn 4 populaire alternatieven:



Honing-Mosterd Vinaigrette

Een zoete en pittige dressing die perfect past bij kip, spekjes en noten. Gemaakt met Dijonmosterd, honing, azijn en olijfolie.



Yoghurt Vinaigrette

Een frisse en romige dressing, ideaal voor zomerse salades. Gebaseerd op Griekse yoghurt, citroensap, dille en olijfolie.



Balsamico Vinaigrette

Een rijke en lichtzure dressing met diepe smaak, uitstekend voor Caprese salade of geroosterde groenten. Gemaakt met balsamicoazijn, olijfolie, knoflook en kruiden.



Soja-Gember-Sesam Dressing

Een Aziatisch geïnspireerde dressing met umami-tonen, perfect voor noedelsalades of gegrilde vis. Gemaakt met sojasaus, verse gember, sesamolie en rijstazijn.