



Salades & Dressings

salades en dressings voor elk seizoen



Inhoud

Vinaigrettes & Dressings

15	Honing-mosterddressing
17	Rodewijn-tijmvinaigrette
19	Frambozen-vanille vinaigrette
21	Citroenvinaigrette
23	Yoghurt-kruiddressing
25	Blauwekaasdressing
27	Caesardressing

Lente

30	Jonge blaadjes, asperges & erwten
32	Venkel, appel & kruiden
34	Waterkers, tonijn & avocado
36	Bospeen, peultjes & koriander
38	Jonge bladsla, graskaas & aardbeien
40	Krieltjes, little gem, scharrelspek & lente-ui
42	Pastasalade met asperges, rucolacress & garnalen

Inhoud

Zomer

47	Veldsla, zomerbiet & haring
49	Peterselie, tuinbonen & serranoham
51	Spinaziesalade met gegrilde tonijn, ansjovis & kappertjes
53	Botersla, geitenkaas, perzik & tijm
55	Kropsla, aardappel & boontjes
57	Frisee, feta, zomervruchtjes & basilicum
59	Rucolasalade met geroosterde tomaat, bulgur & mozzarella

Herfst

62	Rucola, paddenstoelen, truffel & rauwe cacao
64	Witlof, selderij, peer & pitten
66	Pompoen, linzen & bacon
68	Radicchiossalade met verse vijgen & gorgonzola
70	Eikenbladsla, geitenkaas & herfstfruit
72	Portobello, spinazie & camembert
74	Andijvie, paté & druiven

Winter

79	Abdijkaas, cranberries & notencroutons
81	Waterkers, knolselderij, zalm & mierikswortel
83	Spinazie, rodekool, lijnzaad & granaatappel
85	Lollo biondo, garnalen, mandarijn & vanille
87	Eikenbladsla, kip, gojibessen & amandel
89	Rucola, spruiten, appel & spek



Rodewijn-tijmvinaigrette

voor 100 ml

1 Klop in een schaalje de rode wijnazijn door de olijfolie.

2 Ris boven het schaalje de blaadjes van de takjes tijm. Klop ze door de vinaigrette. Breng op smaak met zout en peper.

Tip Klop voor een meer gebonden vinaigrette 1 theelepel fijne mosterd met de azijn door de olijfolie.

Bereiding: 5 minuten

2 eetl rode wijnazijn
6 eetl olijfolie extra vierge
1 à 2 takjes tijm

Venkel, appel & kruiden

voor 4 personen

1 Snijd een plakje van de onderkant van de venkelknol en verwijder ook de stelen. Bewaar het venkelgroen. Was de appel. Schaaf de venkel en de appel op de mandoline in dunne plakjes (of gebruik een scherp mes).

2 Maak op 4 borden laagjes van de venkel, de appel, de rucola en de kruiden.

3 Bestrooi elke laag met olijven en sjalot en besprenkel met een beetje citroen-vinaigrette. Maal er peper naar smaak over. Hak het bewaarde venkelgroen grof en bestrooi de salades ermee. Lekker met knapperig Frans stokbrood.

Tip Vervang het citroensap door sinaasappelsap voor een zuid-mediterraan tintje. Voeg eventueel een beetje ras-el-hanout (Marokkaans specerijenmengsel) aan de vinaigrette toe.

Bereiding: 20 minuten

1 venkelknol
2 frisse handappeltjes,
bijv. elstar
50 g zwarte olijven zonder pit,
in ringetjes
1 sjalot, in reepjes
25 g rucola
handvol verse kruiden, bijv.
kervel, peterselie en dille
6 eetl citroenvinaigrette (zie
pag. 21)

Extra nodig:
mandoline

