

Dressing van limoensap en koriander

Kruidig en frisse vinaigrette met koriander en limoensap. Super lekker bij een frisse zomersalade!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vinaigrettes
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	5 minuten

Kruidig en frisse vinaigrette met koriander en limoensap. Super lekker bij een frisse zomersalade!

Bereidwijze

1. Maak de koriander fijn met een vijzel of hak het fijn met een scherp mes.
2. Voeg de olie en azijn toe en schud het potje goed zodat de ingrediënten zich mengen.
3. Proef en voeg eventueel van een ingrediënt nog wat extra's toe indien nodig.

TIPS

- Gebruik voor dressings een schoon glazen potje, zodat je deze steeds opnieuw goed kan schudden voor gebruik.
- Controleer tijdens het maken altijd of de smaak goed is, als je een zachtere dressing wil voeg je meer olijfolie toe maar voor een zuurdere variant doe je naar verhouding wat meer azijn erbij.
- Met de olijfolie bepaal je de kracht van de dressing: een zachte olijfolie is lekker bij een subtiele azijn en een peperige olijfolie werkt goed als je een 'bite' wil toevoegen.
- De dressing blijft in een afgesloten potje enkele weken houdbaar in de koelkast, maar schud altijd goed voor gebruik!

Ingrediënten

- 2 el limoensap
- 3 el verse koriander
- 125 ml olijfolie
- 1 el citroenazijn

accessoires

- Potje met deksel