



De Kookjuf

Franse dressing voor salades

Ingrediënten	Materialen
1 el natuurazijn 3 el zonnebloemolie 1 tl Franse mosterd snuf zout 2 slagen peper 1 tl gembersiroop 1 sjalotje	kom of jampotje snijplank mes garde maatlepels

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar
2. Haal de schil van het sjalotje. Snijd de sjalot doormidden en snipper deze zeer fijn.

Bereiding

1. Doe een eetlepel natuurazijn in een kom.
2. Doe daar 1 theelepel Franse mosterd bij, een snuf zout, 2 slagen met de pepermolen, de theelepel gembersiroop en het gesnipperde sjalotje.
3. Roer dit met een garde goed door elkaar.
4. Voeg nu langzaam onder voortdurend kloppen de olie toe tot een dikke emulsie ontstaat.
5. Proef of de dressing op smaak is. Deze mag iets zuurder smaken dan je lekker vindt. Zodra de dressing gemengd wordt met de sla, wordt de smaak veel minder zuur.
6. Als je kiest voor lekker makkelijk doe dan alle ingrediënten inclusief het gesnipperde sjalotje in het jampotje, draai het deksel erop en schud flink tot er een dikke emulsie ontstaat.
7. Je kunt variëren door bijvoorbeeld verse kruiden te hakken en toe te voegen. Dit is echt een basisdressing.