

# Recept vinaigrette

## Ingrediënten

Voor één potje vinaigrette

- 1/2 eetlepel Dijon-mosterd
- 1/2 eetlepel vers geperst citroensap
- 1/2 eetlepel azijn
- 100 ml extra vergine olijfolie
- Zout en versgemalen peper
- Garde en mengkom (of glazen potje)



In 5 simpele stappen zien hoe je de perfecte klassieke Franse vinaigrette maakt.

### Stap 1

Neem een ruime mengkom of schaal waar je genoeg bewegingsvrijheid in hebt om te kloppen met je garde. Je kunt ook de schaal gebruiken waar je straks je salade in wil serveren. volume is 80% vol

### Stap 2

Doe een halve eetlepel mosterd, een halve eetlepel vers geperst citroensap, een halve eetlepel azijn (witte wijn azijn, rode wijn azijn, appelazijn, wat jij lekker vindt!) en zout en peper in de kom. Tik dit even goed door met je garde totdat het een romig mengseltje is – helemaal ‘homogeen’.

### Stap 3

Als dit mengsel mooi homogeen is, voeg je druppelsgewijs – dus heel langzaam – 100 ml olijfolie van goede kwaliteit toe. Extra vergine olijfolie dus, en proef ‘m van tevoren of -ie lekker en naar jouw smaak is. Je voegt de olie dus superlangzaam toe, terwijl je blijft kloppen met je garde. Niet stoppen, spierballen gebruiken dus! Hoe meer olie je toevoegt, hoe dikker en mooier de vinaigrette zal worden.

### Stap 4

De juiste consistentie bereikt? Tijd om te proeven. Moet er nog iets bij? Meer azijn, meer zout? Voeg beetje bij beetje toe en blijf goed kloppen totdat -ie perfect op smaak is.

### Stap 5

Klaar ben je! Je kunt je vinaigrette even van tevoren maken en bewaren in een goed afgesloten potje in de koelkast, daar blijft de vinaigrette wel een paar weken goed. Maar beter kun je ‘m gewoon steeds vers maken.

Onze tip: maak hem in de kom waar je later de salade in serveert. Laat de vinaigrette onderin zitten en doe alle ingrediënten er bovenop; aan tafel hussel je alles door zodat pas dán de vinaigrette met alle andere ingrediënten in aanraking komt. Zo blijft je sla knapperig.

### Extra Tip

Je kunt deze dressing ook in een potje maken in plaats van met een garde in een kom. Een goed schoongemaakt jampotje werkt hier perfect voor!



Koken met liefde

Recept Jan van Wezel

[www.koken-met-liefde.nl](http://www.koken-met-liefde.nl)