



Peterselie Dressing zelf maken

De smaak van peterselie is eigenlijk in alle seizoenen hetzelfde. Het past uitstekend bij zomergroente, maar evengoed bij wintergroente. Dit is een subliem lekkere salade dressing !!

Men denkt vaak dat een goede dressing altijd een 'snelklaar' recept moet zijn. Een écht subliem lekkere dressing is een eigenlijk óók een gerechtje. Hier heb je er ééntje gevonden!

Nodig voor ca 2,5 dl dressing

- 1 teentje knoflook
- ½ theelepel venkelzaadjes
- Zout en vers gemalen peper
- Blaadjes van een flinke bos peterselie (knip een deel ervan fijn in een kopje met een schaar)
- Ca 2 eetlepels rode of witte wijazijn
- Geraspte schil van 1 goed geboende limoen
- 1,75 dl olijfolie
- 3 bosuitjes in kleine ringetjes gesneden
- Extra evt : 2 theelepels fijngehakte dragon maakt het subliem lekker !!!

Bereiden :

1. Doe de knoflook, de venkelzaadjes en wat zout in een vijzel (of een kom)
2. Wrijf met de stamper (of de onderkant van een houten lepel) tot een gladde pasta. Voeg aan het einde 2 krappe eetlepels peterselie toe
3. Doe het nu in een andere sauskom (je mag geen azijn in een vijzel doen)
4. Roer de azijn en de limoenrasp door de saus
5. Klop, in een dun straaltje, de olie erdoor tot er een gladde saus ontstaat
6. Roer de resterende peterselie, de dragon en de bosui door de saus
7. En breng het verder op smaak met een beetje vers gemalen peper

Dit is een recept om in te lijsten !

Met een hartelijke groet van Tienieke en eet smakelijk