

Griekse Dressing

- 120 milliliter olijfolie
- 60 milliliter rode wijnazijn
- 1 theelepel mosterd
- 2 theelepels honing
- 4 teentjes fijngesneden knoflook
- ½ theelepel gedroogde oregano
- Zout en peper naar smaak

Caesar Dressing

- 120 gram mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- ½ theelepel worcestersaus
- 30 gram geraspte parmezaanse kaas
- 2 theelepels citroensap
- 1 eetlepel olie of water
- Zout en peper naar smaak

Kruidige Honing Mosterd Dressing

- 60 mosterd mosterd
- 3 eetlepels honing
- 60 milliliter appelciderazijn
- 60 milliliter olijfolie
- 10 gram peterselie of basilicum
- 1 eetlepel citroensap
- Zout en peper

Maple-Tahini dressing

- 60 gram Tahini
- 2 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels ahornsiroop
- 1 eetlepel appelciderazijn
- 1 theelepel chilivlokken
- 60 milliliter koud water
- Zout en peper

Green Goddess Dressing

- 240 gram Griekse yoghurt
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- 1 fijngesneden teen knoflook
- 25 gram fijngesneden bosuitjes
- 8 gram dille
- 8 gram peterselie
- 8 gram basilicum
- Zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en mix tot een gladde, romige dressing.

Blauwe Kaasdressing

- 240 gram mayonaise
- 120 gram zure room
- 115 gram blauwe kaas (verkruid)
- 1 ½ theelepel knoflookpoeder
- 1 ½ theelepel uienpoeder
- 3 theelepels citroensap
- 2 eetlepels karnemelk
- Zout en peper

Honing-gember dressing

- 2 eetlepels Sesamolie
- 60 milliliter olijfolie
- 60 milliliter rijstazijn
- 1 teen fijngehakte knoflook
- 1 eetlepel verse gember (geraspt)
- 1 eetlepel limoensap
- 2 eetlepel Honing
- 2 theelepels geroosterde sesamzaadjes
- 2 eetlepels koud water

Ranch Dressing

- 240 gram mayonaise
- 120 milliliter karnemelk
- 120 gram zure room
- 1 teen fijngenhakt knoflook
- 2 theelepels Citroensap
- 1 eetlepel peterselie
- 1 eetlepel dille
- 1 eetlepel bieslook
- Zout en peper naar smaak

1000 Islands Dressing

- 1 eetlepel witte wijnazijn
- ½ eetlepel kristalsuiker
- 75 gram mayonaise
- ⅓ eetlepel worcestersaus
- 2 eetlepels ketchup
- 1 fijngesneden augurk
- 1 ½ gram Sjalot
- Zout en witte peper na smaak

Nigeriaanse saladedressing

- 2 eetlepel paprikapoeder
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel cayennepeper
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel zwarte peper

Gember-sojadressing

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel versgeraspte gember
- 1 theelepel honing
- 60 milliliter sesamolie
- Zout en peper naar smaak

Avocado-citroendressing

- 1 rijpe avocado
- 60 gram vers gehakte koriander
- 2 eetlepels citroensap
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 60 milliliter olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Munt-yoghurtdressing

- 250 gram natuurlijke yoghurt
- 2 eetlepels verse munt
- 2 eetlepels citroensap
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- Zout en peper naar smaak

Citroen-basilicumdressing

- 60 milliliter vers citroensap
- 120 milliliter olijfolie
- 2 eetlepels gehakte verse basilicum
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- Zout en peper naar smaak

Honing-mosterddressing

- 2 eetlepels mosterd
- 2 eetlepels honing
- 60 ml witte wijnazijn
- 120 ml olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Caesar Dressing Saus

- 120 gram mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel Worcestershiresaus
- 2 teentjes fijngehakte knoflook
- 60 gram geraspte kaas
- Zout en zwarte peper naar smaak
- 2 eetlepels water of olijfolie