

Basilicum dressing met pijnboompitten

Heerlijk frisse dressing voor salades en andere gerechten!

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vinaigrettes
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	10 minuten

Heerlijk frisse dressing voor salades en andere gerechten!

Bereidwijze

1. Vijzel de basilicum en pijnboompitjes fijn
2. Voeg de olie en azijn toe en roer goed door elkaar
3. Schud met de deksel op het potje door elkaar

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 balsamicoazijn
- 5 el olijfolie
- 1 flinke handvol verse basilicum, fijngehakt
- 1 flinke handvol pijnboompitten, geroosterd en gehakt
- Zout en peper

accessoires

- Vijzel
- Potje met deksel