

Yoghurtdressing

Een hele frisse dressing met een romige structuur door de yoghurt.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vinaigrettes
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	5 minuten

Een hele frisse dressing met een romige structuur door de yoghurt.

Bereidwijze

1. Hak de munt en peterselie fijn of maak het fijn met een vijzel.
2. Voeg de kruiden bij de azijn en schud goed door elkaar.
3. Roer de azijn met kruiden door de yoghurt en voeg eventueel nog wat olijfolie toe.

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

- 150 ml yoghurt
- 2 el tomaatazijn of ciderazijn
- 1 el milde olijfolie
- 1 el verse munt
- 1 el verse peterselie
- Snufje peper

accessoires

- Potje met deksel