

MAYONAISE ZONDER MOSTERD



Ingrediënten: 1 eidooier – 1 eetlepel platte kaas – 2 dl zonnebloemolie – citroensap – peper en zout

Bereiding:

- Meng de dooier met de platte kaas.
- Giet er voorzichtig de olie bij en roer het geheel met een klopper.
- Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Variatie:

Zonnebloemolie kun je vervangen door andere olie.
Citraensap kun je vervangen door limoensap of azijn.

DRESSING MET SJALOT



Ingrediënten: 1 sjalot – 10 eetlepels slaolie – 2 eetlepels wijnazijn met sjalot – 3 eetlepels rode wijnazijn – peper en zout

Bereiding:

- Pel de sjalot en snipper fijn.
- Meng de olie met de wijnazijn en de gesnipperde sjalot.
- Breng op smaak peper en zout.

Variatie:

Slaolie kun je vervangen door andere olie.
Sjalot kun je vervangen door verse fijn gesnipperde kruiden.

STOOFVLEES



Ingrediënten: 750 g rondsstouf vlees – 2 sneetjes bruin brood – 1 grote ui –
Verse kruiden: salie, tijm, laurier en rozemarijn – 3 eetlepels olijfolie –
peper en zout

Bereiding:

- Pel de ui en snijd fijn.
- Verwarm de olie in een ruime kookpot, leg de blokjes stouf vlees erin en bruin aan alle kanten. Voeg de ui toe en stouf enkele minuten samen met het vlees.
- Leg de 2 sneetjes brood op het vlees samen met de verse kruiden.
- Voeg het water toe en breng aan de kook.
- Zet het vuur lager en stouf gaar.
- Breng op smaak met peper en zout.