



Pittige frambozenazijn

Beschrijving

Dit recept komt van de scheurkalender van de Foodies. Vanavond komen de collega's van Roel eten en toevallig kwam ik dit tegen. Het is een supermakkelijk en in een oogwenk te maken dressing, ik heb alleen de honing vervangen door zoetstof. Het zoete en pittige maakt van een ordinaire krop ijsbergsla een verrukkelijk gerecht! Ik heb dit bericht vorig jaar gepost, maar ik ben niet tevreden over de plugin die ik daarvoor had gebruikt. Vandaar nu nogmaals!

Moeilijkheidsgraad

Makkelijk

Aantal porties

8

Ingrediënten

- 100 gram frambozen
- 1 Spaanse peper
- 5 eetlepels wittewijnazijn
- 5 eetlepels olijfolie extra vierge
- 1 eetlepel honing of zoetstof
- zout naar smaak

Keukenmateriaal

- maatlepel ter grootte van 1 eetlepel
- hakmolentje van de staafmixer of blender

Bereidingstijd

2 minuten

Bereiden

Doe alle ingrediënten in de blender of het hakmolentje van de staafmixer en mix fijn. Zoals gezegd lekker bij een groene salade (met kaas of kip).

Datum

18/02/2025