



Dressing voor rauwkost

Maaltijd:

Sauzen/kruiden

Ingrediënten

½ liter azijn en water, scheutje vloeibare zoetstof, 1 ui, 1 teentje knoflook, 1 tomaat, zout, peper, bieslook en dille

Bereidingswijze

De azijn, zoetstof, ui, knoflook, dille, zout, peper en de tomaat (deze eerst ontvellen) bij elkaar in een mengbeker doen. Met een staafmixer alles goed mixen. Deze dressing in de koelkast bewaren. De bieslook vlak voor gebruik toevoegen.