

Dressings met drankmix

Heerlijke verantwoorde dressings met de CWP Drinkmixen.

Basis dressing met drankmix naar keuze

1 el natuurzijn

½ tl drankmix naar keuze;
oplossen in de azijn

3 el olie

snufje peper

Voor alle varianten geldt:
samenroeren tot
een mooie dressing.

Denk, afhankelijk van de stap in het Stappenplan, bij:

- **framboos en vlierbloesemsmak** aan salades met avocado, gerookte kip, ham of geitenkaas of aan een heerlijk carpacciogerechtje
- **sinaasappelsmak** aan diverse salades met bijvoorbeeld witlof, broccoli of aan een salade van gerookte kip en aardbeien, of geitenkaas met peer
- **citroen en limoensmak** aan avocado, rosbief, geraspte appel en wortelsalade of aan een salade van rode paprika, mais, lente-uitje en kip blokjes
- **watermeloen** aan geitenkaas, kippendijen, salade met feta, basilicum en quinoa; varieer ook eens met balsamico.

Desgewenst
kun je
experimenteren
met ander (verse)
kruiden.



Lekkere yoghurt varianten



20 ml water

½ tl drankmix citroen en
limoensmak; aanmaken
met het water

1 el olie

2 el magere yoghurt;
toevoegen aan het water
snufje peper
dille (vers of gedroogd)

Tip: Heerlijk bij witvis met groene sla



20 ml water

½ tl drankmix sinaasappel-
smak; aanmaken met het
water

1 el olie

2 el magere yoghurt;
toevoegen aan het water
snufje peper
1 tl sinaasappel, vers
(vanaf stap 4)

Tip: Heerlijk bij venkelsalade met gerookte kip



20 ml water

½ tl drankmix framboos en
vlierbloesem; aanmaken
met het water

snufje peper

2 el magere yoghurt;
toevoegen aan het water
snufje chilipoeder
1 el olie

Tip: Heerlijk bij een salade met gewokte biefstukpuntjes, tomaat, paprika, sla en taugé



20 ml water

½ tl drankmix watermeloen;
aanmaken met het water

2 el magere yoghurt;
toevoegen aan het water

gember; geraspt of poeder
snufje peper of
wat gedroogde rode peper
1 el olie

Tip: Heerlijk bij een salade met rucola sla, uitgebakken serranoham of rookvlees en fetablokjes