

Recept Dressings: Franse dressing

Recept

_____ stuks	2 dl	grondstof	bijzonderheden
	1½ dl	olie (3 delen)	
	½ dl	azijn (1 deel)	
	1 takje	peterselie	gewassen en gehakt
	15 gram	ui	zeer fijn gesnipperd
		zout	
		peper	

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.



Mise-en-place:

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Roer zout en peper met de azijn glad.
- Voeg onder stevig roeren met een garde de olie erbij (olie eerst druppelsgewijs, daarna met een dun straaltje).
Tip! Je kunt hiervoor ook een staafmixer of een keukenmachine gebruiken.
- Vermeng de dressing met ui en naar gevoel met wat peterselie.
- Breng op smaak.
- Bewaar de dressing afgedekt op keukentemperatuur.

Afwerking/serveren:

- Roer de dressing voor gebruik stevig door tot deze weer een emulsie vormt.
- Schep de dressing door de groenten of de salade of serveer deze apart in een sauciëre bij een saladebuffet.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.