

Ingrediënten en Recept

Evenveel mayonaise
+ verse kaas
+ patatas bravas kruiden naar believen.

Heb er wat melk bijgedaan.

of : per 1el kruiden + 2el warm water en een 5 tal minuten laten intrekken (zie kaartje)



Bron

Oil & Vinigar
6.95 € / potje - dd 14/08/2017

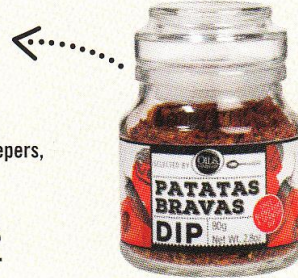
Foldertje Oil & Vinigar

PATATAS BRAVAS DIP**Serveersuggesties:**

- Meng de kruidenmelange met roomkaas, Griekse yoghurt of mayonaise voor een heerlijke spread of dipsaus voor groenten, chips & toast.
- Meng zure room met de geweldige kruiden en serveer bij gebakken aardappelen.
- Meng de kruiden met olie en azijn en voor een heerlijke (salade) dressing.
- Meng de kruidenmelange met olijfolie en creëer een heerlijke marinade voor vlees, kip of vis.
- Voeg eens droge kruiden toe aan een omelet voor een pittige Spaanse smaak.
- Voor Spaanse albondigas, meng de kruiden met gehakt en serveer de balletjes met tomatensaus.

Deze traditionele Spaanse kruidenmelange is een mix van tomaten, zoete pepers, chili en knoflook. Lekker voor een pittig tomatenaccent aan uw gerechten.

DE BASIS
1 EL KRUIDENMELANGE
+ 2 EL WARM WATER
= 5 MIN. WACHTEN
+ 2 EL MILDE EXTRA VIERGE
OLIJFOLIE



Deze Griekse kruidenmelange is een mix van ui, peterselie, bieslook, pepers en knoflook.

TZATZIKI GARLIC DIP**Serveersuggesties:**

- Voeg geraspte komkommer toe aan de Tzatziki Garlic Dip en meng dit met Griekse yoghurt voor een traditionele tzatziki, heerlijk bij gyros en andere vleesgerechten.
- Meng de kruiden met roomkaas, Griekse yoghurt of mayonaise voor een heerlijke spread of dipsaus voor groenten, chips & toast.
- Smeer dikke plakken aubergine in met olijfolie en geweldige kruiden, grill deze vervolgens op de BBQ.
- Meng de kruiden met olie en azijn voor een heerlijke (salade) dressing.
- Meng zure room met de geweldige kruiden en serveer bij gebakken aardappelen.



Deze veelzijdige kruidenmelange combineert de kruidige smaak van dille en de frisheid van citroen.

MUSTARD DILL DIP**Serveersuggesties:**

- Aanmaken met mayonaise met olijfolie voor een lekkere dip. Gebruik 3 delen mayonaise en 2 delen yoghurt, crème fraîche of kwark.
- Heerlijk als topping over zalm of andere visgerechten, maar probeer het ook eens bij ham.
- Zeer smaakvol in een dressing bij komkommersalade, over gepofte aardappeltjes, of verwerkt in marinades.

WWW.OILVINEGAR.COM