



LUCKYSENSE

13-DELIGE GROENTESNIJDER

Inclusief 3 heerlijke salades



Veiligheid

Let op:

Houd de messen uit de buurt van kinderen!

De messen zijn zeer scherp, houd daarom de messenbladen nooit vast aan de boven of onderzijde. Je dient de bladen ten alle tijden aan de zijkant vast te houden.

Safety First.



Recept # 1

Italiaanse pasta salade



Ingrediënten:

400 gr pasta

3 tomaten

150 gr mini mozzarella (of 1 grote bol in stukjes)

200 gr zwarte olijven

100 gr verse spinazie

Handje verse basilicumblaadjes

Peper en zout

50 gr Parmezaanse kaas, grof geraspt

1 teentje knoflook

10 gedroogde tomaatjes uit pot

scheutje olijfolie

1 theel gedroogde italiaanse kruiden (verse kan ook)

Bereiding Italiaanse pasta salade

Stap 1: Kook de pasta in een grote pan met water en een snufje zout. Snijd ondertussen de tomaten in kleine blokjes en halveer de olijven. Doe de gedroogde tomaatjes in de keukenmachine en voeg het teentje knoflook, scheutje olijfolie en de gedroogde kruiden toe en mix helemaal fijn.

Stap 2: Giet de pasta af en spoel af met koud water. Laat de pasta verder afkoelen en meng het gedroogde tomaat mengsel er door. Schep de blokjes tomaat, olijven en spinazie er bij en schep eventueel met een snufje peper en zout alles goed door elkaar.

Stap 3: Schaaf met een rasp of kaasschaaf wat parmezaanse kaas er over en maak het af met verse basilicum. Lekker als vegetarische maaltijd maar ook bij een stukje vlees of vis.

Recept # 2

De heerlijk frisse Waldorf salade

Ingrediënten:

1 bos bleekselderij
ca 300 gr druiven, gehalveerd
100 gr walnoten
2 appels
150 gr sla
citroensap



Dressing:

2 eetlepels yoghurt
1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel wijnazijn (rood of wit)
1 eetlepel citroensap
1 theelepel mosterd
scheutje olijfolie

Bereiding Waldorf salade:

Stap 1:

Verwijder de stronk en de bladeren van de bleekselderij en schil hem eventueel met een dunschiller. Snijd de stengels in stukjes en meng met de sla en de druiven.

Stap 2:

Klop de ingrediënten van de dressing met een garde door elkaar tot een egale saus.

Snijd de appel in schijfjes en besprenkel met citroensap en meng ook door de salade.

Stap 3:

Bestrooi de salade met walnoten en besprenkel met de dressing.

Recept # 3

De Traditionele Kip Ceasar salade

ingrediënten:

2 kleine kipfilets
snuf paprikapoeder
snuf peper en zout
2 eieren (gekookt)

2 kropjes sla

Handje parmezaanse kaas snippers

gr croutons

125 gr pasta

Dressing

Paar druppels worcestershiresaus

1 eetlepel citroensap

Scheut olijfolie

1 teentje knoflook

Snuf peper en zout

1 theelepel mosterd

1 eetlepel mayonaise

1 eetlepel crème fraiche

Optioneel: 3 ansjovis



Bereiding Kip Ceasar salade:

Stap 1:

Kook de pasta bijtgaar.

Meng alle ingrediënten voor de dressing goed door elkaar met een keukenmachine of blender en bewaar in de koelkast.

Stap 2:

Bestrooi de kip met paprikapoeder, peper en zout en bak in een beetje olie of boter ca 8 tot 10 minuten gaar in de pan.

Stap 3:

Snijd de kroppen sla in repen en meng met de pasta en verdeel over 2 borden. Snijd de warme kip in dunne plakken en verdeel over de salade. Bestrooi met croutons en Parmezaanse kaas.

Stap 4:

Snijd de eitjes in vieren en leg op de salade. Besprenkel het gerecht met de dressing. Deze salade kun je zowel lauwwarm als koud eten.



Bedankt voor je vertrouwen in ons !

We hopen dat je er heel veel plezier aan de mandoline gaat beleven en natuurlijk deze heerlijke salades gaat uitproberen!

Wij hebben dit e-book met plezier voor je samen gesteld en we hopen dat je ervan hebt genoten.