

# ZAJK recepten

## Dille saus

Wat heb je nodig?

- 1 eetlepel citroensap;
- 1 theelepel scherpe mosterd;
- 1 theelepel honing;
- 2 eetlepels olijfolie;
- 1 bosje (fijngehakte) dille.

Wat moet je doen?

Meng alle ingrediënten door elkaar.

## Pesto dressing

Wat heb je nodig?

- 30 gram geroosterde pijnboompitten;
- 1 teentje knoflook;
- 50 gram parmezaanse kaas;
- 4 eetlepels of meer extra vierge olijfolie;
- 30 gram verse basilicum;
- snufje zwarte peper.

Wat moet je doen?

Meng alle ingrediënten, behalve de olie, in een keukenmachine.

Voeg als alles goed gemengd is beetje bij beetje de olie toe.

## Cocktailsaus

Wat heb je nodig?

- 4 eetlepels mayonaise;
- 100 ml slagroom;
- 1 eetlepel ketchup;
- 2 eetlepels azijn;
- snuf paprikapoeder;
- peper en zout.

Klopt de slagroom met een mixer stijf.

Meng de rest van de ingrediënten met de slagroom.

## Chocoladesaus

Wat heb je nodig?

- 125 ml slagroom;
- 100 gram fijngehakte pure chocolade.

Wat moet je doen?

Breng de slagroom aan de kook.

Als de slagroom kookt haal je hem van het vuur.

Smelt de chocolade in de warme slagroom.

## Belgische mayonaise

Wat heb je nodig?

- 1 eierdooier;
- 1,5 eetlepel natuurazijn;
- 1 theelepel milde, niet grove mosterd;
- 1 snuf zout;
- 250 ml zonnebloemolie.

Wat moet je doen?

Meng alle ingrediënten, behalve de olie, in een keukenmachine.

Voeg als alles goed gemengd is beetje bij beetje de olie toe.

## TIPS voor de opdracht:

- Zoek op de kaart of op de verpakkingen van de ingrediënten in welke plaats ze bewerkt zijn.
- Zoek op de kaart uit welke landen sommige ingrediënten komen.
- Schrijf de plaats achter het ingrediënt op.
- Je kunt de afstand berekenen met google maps of een routeplanner.
- Gebruik altijd het adres van school en de plaatsnaam van het bedrijf waar de ingrediënten vandaan komen.