**INGREDIËNTEN**

* Sap van 1 kleine [sinaasappel](https://www.lovemysalad.com/nl/salapedia/sinaasappel)
* Sap van 1 citroen
* 1 eetlepel grapefruitsap (optioneel)
* 1 eetlepel honing mosterd
* 1 eetlepel suiker, zoetstof of honing
* 1 eetlepel extra vierge olijfolie
* zwarte peper
* zout

**EEN SALADERECEPT VAN**

Wil je een magere dressing maken voor je salade? Probeer deze citrus vinaigrette uit Spanje, waar slechts een drupje olijfolie in wordt verwerkt. Daarnaast wordt in deze dressing gebruik gemaakt van natuurlijke zuren, uit citrusvruchten in plaats van azijn. Je kunt hier zelf in variëren met bijvoorbeeld mandarijn, limoen of mineola.

Het recept is heel makkelijk om zelf te maken. Een kwestie van sap persen, op smaak brengen met rasp van de sinaasappel of citroen, een klein beetje olie en mosterd toevoegen en voila: Een speciale vinaigrette vol van smaak.

Heb je zin om dit recept te maken? Met welke salade ga jij deze dressing combineren?

 Salade bereiding

1. Schil de sinaasappel met zo min mogelijk wit onder de schil.
2. Pers de sinaasappel, citroen en voeg het grapefruitsap toe.
3. Verwarm de verschillende sappen met suiker in een pannetje en voeg de sinaasappelschil toe.
4. Zodra het sap kookt, draai het vuur laag en laat 5 tot 10 minuten sudderen, totdat het sap voor de helft is ingekookt.
5. Laat het sap afkoelen.
6. Voeg de mosterd toe, olijfolie en breng op smaak met peper en zout en roer goed tot 1 geheel.

**Pipirrana**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  *Hoe maak je het?*1. Snij de groene & rode paprika, de ui en tomaten in kleine blokjes.
2. Neem een kom en meng de paprika’s, de ui en de tomaat hierin.
3. Maak de knoflook klein (met een pers) en snij de peterselie fijn. Voeg dit toe aan de kom.
4. Pers de limoen boven de kom uit en besprenkel met de olijfolie. Meng dan alles door elkaar.
 | *Voor 30 personen*  *als tapas*)* *c*

AH Broccoli rijst  | *Komkommers* *4 ons seranoham**15 paprika**16 rode paprika’s**Zak grove uien* *10 tomaten**Peterselie**1 limoen**Kokosolie* *Pakken sla* *Kokosolie**Ólijfolie**4 kg rijst* |

|  |
| --- |
| Dit recept is voor een eenvoudige fruitsalade, die de Spanjaarden een macedonië de fruta tropical noemen. Verrassend genoeg groeit al het benodigde fruit in Spanje, omdat de tropische vruchten gedijen in delen van Zuid-Spanje en de Canarische Eilanden. Deze fruitsalade is perfect voor het hele gezin, maar voor een versie voor volwassenen alleen, kunt u een scheutje rum, mousserende wijn of likeur toevoegen. Het is het perfecte snack-, dessert- of zelfs brunchartikel.Wat je nodig hebt* 1-2 eetl.
* [honing](https://nl.hiloved.com/hoe-honey-op-de-juiste-manier-te-bewaren/) (Cane Honey / Melasse indien beschikbaar)
* Optioneel: rum, mousserende wijn of
* [Licor 43](https://nl.hiloved.com/alles-over-spaanse-licor-43/) likeur
* optioneel:
* [zelfgemaakte slagroom](https://nl.hiloved.com/gezoete-slagroom-met-variaties/)

Hoe het te maken1. Pel de papaja, ananas en mango. Zorg ervoor dat je de "ogen" van de ananas afsnijdt.
2. Snijd de papaja, ananas en mango in hapklare stukjes en plaats ze in een keramische mengkom.
3. Spoel de aardbeien schoon en verwijder de bladeren (romp), snijd ze dan in 4 stukken en plaats ze in dezelfde kom met ander fruit.
4. Sap de sinaasappel en citroen en giet over fruit. Motregen honing over fruit en meng goed. Plaats in de koelkast gedurende minstens 1 uur, of totdat u klaar bent om te serveren.

**Drunken Fruitsalade Optie** : als je wilt, sprenkel een beetje rum, Spaanse cava (mousserende wijn) of Liquor 43 (een Spaanse likeur) over de salade voordat je gaat koelen.**Whipped Cream Optie** : Klop de slagroom voor het serveren op en voeg een klodder ervan toe bovenop elke afzonderlijke portie. |

|  |  |
| --- | --- |
| Stoofpot Spaanse Guiso de cerdo Bereiding1 Pan verwarmen en olie erin doen.2 Beginnen met het fruiten van de in wat groter gesneden stukken ui. Daarna de knoflook, in vieren gesneden, erbij doen. Ook de niet versneden peterselie erbij in fruiten. Wanneer dit klaar is uit de pan scheppen en fijn maken in een blender.3 De 2,5 cm. grote stukken vlees in dezelfde pan doen, even rondom aanbraden. Daarna het vuur laag en de wijn toevoegen. Hierin kunt u het bouillonblokje kruimelen. Tot slot ook de rest van de kruiden en een beetje peper en zout toevoegen. | * 4 personen
* 500 gram procureur, hamlappen of schouderkarbonade
* 1 kleine fuet
* 1 ui
* 5 cl. olijfolie
* 2 teentjes knoflook
* 1/2 bosje peterselie
* 2 dl. witte wijn
* 1 blokje voor vleesbouillon
* 1 theel. nootmuskaat
* 1/2 theel. kaneel
* 400 gram diepvrieserwten
* 1/2 buisje saffraan
* 1 plak brood (paneermeel kan ook)
* 1/4 theel. kruidnagelpoeder
* Peper en zout naar smaak
* 2 paprika's, bijvoorbeeld een gele en een rode, in reepjes
* 100 gram groene olijven zonder pit
 |
| 4 De in de blender fijngemaakte knoflook, ui en peterselie aanlengen met een kopje water. Dit mag nu ook in de pan.5 Als laatst de erwten en de saffraan toevoegen. Zoveel water toevoegen tot vlees net onderstaat. Het vlees moet nu een half uur op een laag vuurtje sudderen. Af en toe even omscheppen. Daarna nog 10 minuten zonder deksel laten koken.6 De plak brood roosteren en verkruimelen/fijn malen. Deze kruimels als paneermeel toevoegen aan de saus. |  |