

6 x Sommer für Ihren Salat

DER NEUE WAJOS DRESSING-GUIDE

Unser Dressing-Guide gehört mittlerweile schon zum Wajos Genuss-Magazin wie die Sonne zum Sommer. Saison für Saison kreieren wir neue, leckere Salat-Dressings, die den Geschmack der Jahreszeit in die Salatschüssel bringen. Was das heißt, können Sie sich also denken: In diesem Dressing-Guide wird es fruchtig, frisch und exotisch.

HIMBEER-ESTRAGON DRESSING

Zutaten: 8 EL Olivenöl, 4 EL Wajos Himbeer-Estragon Crema, 1 EL Wajos Balsamico Senf, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander verrühren.

MANGO DRESSING

Zutaten: 5 EL Olivenöl, 5 EL Kokosmilch, 40 ml Wajos Mango Crema - mit Fruchtmas, 1 EL Wajos Thai Blend - mit Thai-Basilikum, 1 EL Sojasauce, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer verrühren.

GARTENKRÄUTER-JOGHURT DRESSING

Zutaten: 2 EL Joghurt, 40 ml Wajos Gartenkräuter Balsam, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, etwas Wasser.

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander verrühren und ggf. etwas Wasser hinzufügen.

SALATGENUSS MIT NACHHALTIGKEIT

Verwenden Sie doch einfach unsere leeren Gewürz- oder Saucengläser sowie Öl- und Essigflaschen als Dressingglas. Ein besonderer Hingucker auf dem Tisch, wiederverschließbar und nachhaltig noch dazu!

RÖSTZWIEBEL DRESSING

Zutaten: 1 Knoblauchzehe, 1/4 TL Thymian (getrocknet), 2 TL Basilikum (getrocknet), 2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer, 100 ml Wajos Röstzwiebel Würzöl, 100 ml Balsamico Essig.

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Mixer verrühren.

RUCOLA DRESSING

Zutaten: 4 EL Olivenöl, 4 EL Wajos Tomate-Basilikum Crema - mit Balsamico, 1 EL Senf, 2 EL Joghurt, 30 g Rucola, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Rucola mit Joghurt, Olivenöl, Tomate-Basilikum Crema und Senf pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PFIRSICH-MARACUJA DRESSING

Zutaten: 1/2 Schalotte - kleingewürfelt, 50 ml Wajos Pfirsich-Maracuja Crema, 1/2 EL Senf, 1/2 TL Honig, Salz, Pfeffer, 140 ml Olivenöl, etwas Orangensaft.

Zubereitung: Schalotte, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß vermischen und mit Orangensaft abschmecken.