

# Slasaus



## Bijgerecht

saus

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** 10 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 100 ml magere yoghurt
- 1 theelepel azijn
- 1 theelepel dragon
- 2 eetlepels mayonaisse of halvanaise
- snufje uienpoeder
- snufje knoflookpoeder
- halve theelepel suiker
- snufje zout en peper

## Bereidingswijze

1. Meng alle ingrediënten in een bakje goed door elkaar en klaar is je frisse yoghurtsaus.

2. Serveer deze slasaus bij een lekkere salade met ijsbergsla, pijnboompitjes, komkommer en een gekookt eitje.

## Tenslotte

Het woord salade hebben wij overigens te danken aan de Romeinen. Zij gebruikten de eetbare delen van planten die niet behoeften te worden gekookt en ze kruiden die eenvoudig met zout. Ze noemden dit herba salata. Remia noemt zijn slasauzen ook Salata. Het heeft tot in de achttiende eeuw geduurd voor de verfijnde salade zijn intrede deed. Aan het Franse hof waren gespecialiseerde koks in dienst die zich uitsluitend bezighielden met het maken van salades en slasauzen. Wanneer een van hun creaties bij de koning bijzonder in de smaak viel kon zo'n kok zelfs een hoge onderscheiding te beurt vallen. Veel dressings en slasauzen zijn kant-en-klaar verkrijgbaar, maar...lees deze anekdote eens: Zonder conserveermiddelen! Dat was de reden dat een van de leden van de Consumentenbond voor Calvé slasaus halfvol koos. Ook op de achterkant stond het nog een keer 'zonder conserveringsmiddelen en kunstmatige kleurstoffen'. Thuisgekomen bekeek hij de ingrediëntenlijst eens goed en zag daar staan 'conserveermiddel E200'. Hoe zat het nu echt? Calvé verzekerde de consumentenbond dat er echt geen conserveermiddelen in de slasaus zitten. Het gaat om een fout op het achteretiket en die wordt aangepast, beloofden ze. De consumentenbond moest ze maar geloven op hun eerlijke gezicht, maar inmiddels, 4 maanden na de klacht, is het etiket inderdaad aangepast. Zo zie je maar hoe je genaaid wordt door de voedselindustrie en wat is er nu gemakkelijker dan het zelf te maken, de ware kok zal op eigen wijze en met eigen fantasie zijn slasaus zelf bereiden. Voor een Italiaanse **Slasaus Pesto** begin je eerst met het maken van de pesto. Als je zelf geen pesto wilt maken, kan je ook kant-en-klaare pesto gebruiken. Zelf gebruik ik een vijzel en hierin maal ik eerst 1 teentje knoflook met 15 gr verse basilicumblaadjes fijn. Daarna voeg ik 10-15 gram geraspte Parmezaanse kaas, 40 ml olijfolie, ½ el pijnboompitten en een ½ el citroensap toe. En maal ik dit opnieuw fijn. Tip: Als je geen vijzel hebt, kan je bijvoorbeeld ook een keukenmachine gebruiken. Als de pesto klaar is, voeg je 1 el karnemelk toe en roer je dit goed door met een lepel. En klaar is de slasaus! Serveer deze dressing bijvoorbeeld over de salade caprese of over een snelle pizza van de grill. **Slasaus Ranch** kun je op 2 verschillende manieren maken. Meng in een bakje 50 gram yoghurt, 50 gram mayonaise, 1 eetlepel karnemelk, halve witte ui, gesnipperd, halve teen knoflook, gesnipperd (of knoflookpoeder), verse bieslook en klaar is je saus. Of je doet alle ingrediënten in een keukenmachine en dit goed mengen, zodat er geen kleine stukjes ui in je dressing zitten. Serveer deze dressing bij een lekkere salade zoals de caesar salad of bijvoorbeeld als dip bij deze heerlijke frietjes uit de oven. Tot slot een hele lekkere slasaus van een vriendin van mij. **Slasaus van Martine** dus. Meng 3 el Remia yoghurt olijvonaise, 3 el slasaus naturel, 1 scheutje milde olijfolie, sap van een kwart limoen, peper & zout, 1 snufje kerriepoeder, 1 tl Zaanse mosterd in een kom doen en flink doorroeren en een uurtje wegzetten in de koelkast. In de tussentijd naar smaak sla, komkommer, tomaat, hard gekookte eieren, geroosterde pijnboompitten en wat je nog meer in een sla wilt doen in een grote slakom doen en vlak voor het opdienen slasaus erdoor scheppen.