



CHERRY SHRIMP

Deze salade is een echte delicatessen! Garnalen, asperges, artisjok, en nog meer smaakmakers die van je lunchmoment een fris feest maken.

9. Groene sla
8. Lenteutjes
7. Ei
6. Artisjokbodem
5. Garnalen
4. Groene asperges
3. Gekookte aardappel in schijfjes
2. Rode cherry tomaatjes
1. Vandemoortele® vinaigrette Thousand Islands

DIT IS OOK LEKKER: Hou je van vis? Bereid een tartaar van zalm, heilbot, makreel, ... en meng er Vandemoortele vinaigrette Bieslook onder. Heerlijk fris en subtiel.

HONEY DUCK

De karakteristieke smaak van eend, perfect gecombineerd met granaatappel en knapperige muesli met gedroogde vruchten. De snijbiet en preischeuten geven deze salade nog extra bite.

7. Preischeuten
6. Snijbiet
5. Muesli met gedroogde vruchten
4. Eendenborst
3. Granaatappel
2. Bulgur of couscous
1. Vandemoortele® vinaigrette Honing Mosterd

JE KAN OOK: bij het aperitief Vandemoortele vinaigrette Honing Mosterd serveren bij blokjes jonge kaas of geitenkaas.



vandemoortele
ANNO 1899

Olie doet wonderen.



CRUNCHY CHICKEN

Met deze salade geef je altijd kleur aan je lunchmoment. Kip, mango, blauwe druif, verse muntblaadjes, en cashewnoten voor een lekkere crunch. Van deze combinatie krijg je nooit genoeg.

8. Ijsbergsla
7. Verse muntblaadjes
6. Cashewnoten
5. Stukjes mango
4. Kip
3. Blauwe druifjes
2. Taboulé
1. Vandemoortele® vinaigrette Yogorette Fijne Kruiden

SMAAKSUGGESTIE: Deze zomer BBQ? Zet zeker Vandemoortele vinaigrette Yogorette Fijne Kruiden op tafel. Past perfect bij gegrild vlees of vis op de barbecue.

PINK PARADISE

Heerlijke zalm en zoveel meer. Dat is wat je proeft met deze salade. Verse dille, sesamzaadjes en stukjes radijs maken je slaatje helemaal af. Je lunch ziet er meteen heel wat rooskleuriger uit!

8. Eikenbladsla
7. Verse dille
6. Sesamzaadjes
5. Stukjes radijs
4. Courgette
3. Gerookte zalm
2. Gekookte quinoa
1. Vandemoortele® vinaigrette Light Fijne Kruiden

NOG MEER LEKKER GELUK: Vinaigrette Light Fijne Kruiden is een ideale dipsaus voor rauwe groentjes en als saus gegrilde steak.





SCAMPI STYLE

Hou je van scampi?

Dan hou je zeker van deze salade! De jonge spinazie en guacamole geven je slaatje een originele toets die altijd naar meer smaakt.

8. Jonge spinazieblaadjes
7. Geroosterd ui
6. Gegrilde rode paprika in reepjes
5. Gebakken scampi
4. Gegrilde oranje paprika in reepjes
3. Guacamole
2. Farfalle pasta
1. Vandemoortele® vinaigrette Bieslook

DIT IS OOK LEKKER: een vleugje Vinaigrette Bieslook accentueert de smaak van aardappelen. Ook heerlijk als dipsaus bij gefrituurde hapjes.

TAKE TUNA

Geïnspireerd op de beroemde salade niçoise. Maar dan nóg lekkerder als salad in a jar. Op z'n best als de reepjes tonijn rosé gebakken zijn. Dan blijven ze sappig.

9. Gemengde salade
8. Rode paprika
7. Tuinbonen
6. Kwarteleitje
5. Gebakken tonijn
4. Olijven
3. Ansjovis
2. Krielaardappel in schil
1. Vandemoortele® vinaigrette Mosterd

JE KAN OOK: een beetje Mosterd vinaigrette mengen onder couscous om zo te vermijden dat de korrels gaan kleven. Couscous was nog nooit zo lekker!





RICE 'N NICE

Ook rijst past perfect in een jar. En wat past perfect bij rijst? Varkensvlees, roze pompoemes, maïs, ... wij vonden de perfecte combinatie. Liever veggie? Kan ook met gebakken tofu of quorn.

9. Bladpeterselie
8. Pompoenpitten
7. Rauwe champignons
6. Maïs
5. Roze pompoemes
4. Varkensvlees of gebakken tofu of quorn
3. Rode ui
2. Volkorenrijst
1. Vandemoortele® vinaigrette Honing Mosterd

SMAAKSUGGESTIE: serveer een laagje Honing Mosterd vinaigrette op een warm sneetje beenham. Een heerlijke mengeling van zoet en zout dat smelt op je tong.

ROASTY TOASTY

Gegrild vlees in een slaatje is altijd lekker. Parelhoen bijvoorbeeld. In combinatie met onder meer kappertjes, kerstomaat en Parmezaan een echte smaakbom. De gebakken broodkorstjes zorgen voor extra knapperigheid.

9. Gemengde sla
8. Parmezaanse kaas
7. Gebakken broodkorstjes
6. Gekookt eitje
5. Komkommer schijfjes
4. Geroosterde parelhoen
3. (Appel)kappertjes
2. Kerstomaatjes
1. Vandemoortele® vinaigrette Appel Walnoot

DIT IS OOK LEKKER: De vinaigrette Appel Walnoot laat zich ook heel goed combineren met paté. Een uitstekende combinatie aan smaken voor nog meer smaakplezier.

