

Als salade; eventueel gemixt met sla

Waterkers combineert erg goed met kaassoorten zoals geitenkaas of feta, met groenten zoals maïs, avocado en tomaat en met vruchten, bijv. citrusfruit of mango.

Bereiding:

1. Was de waterkers in koud water
2. Haal de blaadjes van de grovere takken waterkers en hak de overgebleven stelen fijn
3. Snijdt alle overige ingrediënten in stukjes
4. Gooi alles in een saladebak en voeg 1 van onderstaande dressings toe of een andere die die je lekker vindt

Dressing 1: mosterd-dilledressing

Mix: 2 eetl. olie + 1 eetl. citroensap + 1 eetl. mosterd-dillesaus.

Dressing 2: yoghurtdressing met banaan

Mix: 2 eetl. mayonaise + 1 eetl. yoghurt + 2 eetl. gepureerde rijpe banaan.