



Klassieke vinaigrette

Een simpele slasaus van olijfolie, wijnazijn en mosterd. De basisdressing die elke groene salade meteen oppept en die je in minder dan vijf minuten op tafel zet.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
5'	4	Saus

Ingrediënten

45 ml olijfolie (extra vierge)
15 ml wijnazijn
1 kl Dijonmosterd
1 kleine sjalot
1 snuifje suiker
zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Pel de sjalot en snipper hem zo fijn mogelijk.
2. Doe de mosterd, wijnazijn, suiker, een snuifje zout en een draai peper in een kommetje en roer alles goed door elkaar tot het zout volledig is opgelost.
3. Voeg de olijfolie toe in een dun straaltje terwijl je voortdurend klopt met een garde of vork, zodat de dressing bindt tot een gladde, licht gecremeerde saus.
4. Roer de gesnipperde sjalot erdoor.
5. Proef en kruid bij met extra zout, peper of een scheutje azijn naar smaak.
6. Schud of roer de vinaigrette nog eens goed op vlak voor je ze over de sla lepelt, want olie en azijn scheiden altijd na een tijdje.

Tip

Maak een grotere hoeveelheid vooruit en bewaar de vinaigrette tot drie dagen in een afgesloten potje in de koelkast. Laat ze op kamertemperatuur komen en schud goed voor gebruik.

Lekker met

Groene gemengde sla, witloofsla of een klassieke salade met tomaat en komkommer.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery