

Salatsoße - Vinaigrette

Salatdressing aus Essig, Öl und Senf.



- Vorbereitungszeit ca. 5Minuten



Werkzeug

- leeres Marmeladenglas

Zutaten

- Olivenöl
- Essig
- Senf
- Pfeffer und Salz
- ggf. Honig oder Akaziensirup

Zubereitung

Marmeladenglas zu 1/3 mit Essig füllen, etwa die gleiche Menge Öl zugeben. 1-2 EL Senf, Pfeffer und Salz nach Geschmack zugeben. Etwas Wasser (Menge abhängig von der Säure des Essigs, Daumenwert ca. 1/2 der Essigmenge) zugeben. Glas zuschrauben und kräftig durchschütteln. Probeiren nicht vergessen und ggf. nachwürzen.

Guten Appetit!