



Bladsla met vinaigrette

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	10 Mins
Porties	4

Seizoen-bladsla met een vinaigrette van druivenpitolie, sjalotten, kruiden en een aangename scherpte - past in elk seizoen en is geschikt als bijgerecht of eenvoudig voorgerecht.

Vinaigrette

- 2 EL Dijonmosterd
- 50 ml aceto balsamico bianco
- 100 ml kruidenzijn
- 200 ml raapzaadolie
- 50 ml Druivenpitolie
- 100 ml groentebouillon
- 1 TL Worcestersaus
- 1 TL Suiker
- 2 sjalotten, gehakt
- 5 takjes bladpeterselie, geplukt
- 2 takjes oregano, geplukt
- 1 takje basilicum, geplukt

Dressing

200 g Bladsla

Vinaigrette





De Dijon-mosterd en alle overige ingrediënten in een hoge pot doen en met de staafmixer fijn pureren.

Dressing

De slablaadjes in een grote kom leggen of op borden schikken en er een beetje vinaigrette overheen druppelen.

Tips

De vinaigrette is in een afsluitbare, schone fles in de koelkast ca. 1 week houdbaar.

De slablaadjes aan het seizoen aanpassen: in de koelere maanden radicchio, andijvie of witloof en in de warmere maanden zachte bladsla en kruiden gebruiken.

