油醋汁生菜沙拉

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	10 分钟
份	4

时令生菜沙拉，配以葡萄籽油、红葱头、香草调成的香辣口味油醋汁 - 适合一年中的任何时候食用，可作为配菜或简单的开胃菜。

油醋汁

2 汤匙 法式芥茉酱

50 ml 巴萨米克白醋

100 ml 香草醋

200 ml 菜籽油

50 ml 葡萄籽油

100 ml 蔬菜高汤

1 茶匙 伍斯特辣酱油

1 茶匙 白糖

2 红葱头, 切碎

5 枝 平叶欧芹, 摘好

2 枝 牛至叶粉, 摘好

1 枝 罗勒, 摘好

摆盘

200 g 生菜

油醋汁

将法式芥茉酱和所有剩余的配料放入一个高容器中，用搅拌器搅拌成细腻的糊状。

摆盘

将生菜叶放入大碗中或摆放在盘子上，淋上一些油醋汁。

小费

将油醋汁放入干净、可密封的瓶子中，在冰箱中保存约 1 星期。

根据季节调整生菜叶：在凉爽的季节使用紫叶菊苣、欧洲菊苣或菊苣，在温暖的季节使用嫩叶生菜和香草。

附加信息

创建时间	02.09.2025