



# 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 法式芥菜酱
- 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

---





将法式芥末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

