



Bladsalat med vinaigrette

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 15 Min.
Tilberedningstid 10 Min.
Portioner 4

Sæsonbetonet bladsalat med en vinaigrette af vindrukerneolie, skalotteløg, krydderurter og behageligt kryddret - passer til alle årstider og egnet som sideret eller enkel forret.

Vinaigrette

2 spsk. Dijon-sennep
50 ml aceto-balsamico
100 ml kryddereddike
200 ml rapsolie
50 ml Drukerneolie
100 ml grøntsagsbouillon
1 tsk. Worcester-sauce
1 tsk. sukker
2 skalotteløg, hakket
5 kviste glatbladet persille, plukket
2 kviste oregano, plukket
1 kvist basilikum, plukket

Anretning

200 g Bladsalat

Vinaigrette





Hæld Dijon-sennep og alle resterende ingredienser i en høj beholder, og purér det fint med blenderen.

Anretning

Læg salatblade i en stor skål, eller anret dem på tallerkener, dryp lidt vinaigrette over dem.

Tips

Vinaigretten kan opbevares i en ren flaske, der kan lukkes, i køleskabet i ca. 1 uge.

Tilpas salatbladene i forhold til sæsonen: Brug radicchio, endivie eller cikorie i køligere måneder og fine bladsalater og krydderurter i varmere måneder.

