



Листовий салат із заправкою

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	10 хв
готування	
Порції	4

Сезонний листовий салат із заправкою з олії виноградних кісточок, цибулею-шалотом, травами та приємним пряним смаком – підходить для будь-якої пори року і може подаватися як гарнір або проста закуска.

Заправка

- 2 ст. л. діжонської гірчиці
- 50 мл білого бальзамічного оцту
- 100 мл пряного оцту
- 200 мл ріпакової олії
- 50 мл олії виноградних кісточок
- 100 мл овочевого бульйону
- 1 ч. л. вустерського соусу
- 1 ч. л. цукру
- 2 цибулі-шалот, подрібненого
- 5 гілочок петрушки листової, ошпаних
- 2 гілочки орегано, ошпаних
- 1 гілочка базиліку, ошпана

Прикрашання

- 200 г листового салату





Заправка

Помістити діжонську гірчицю та всі інші інгредієнти у високу ємність і подрібнити за допомогою занурювального блендера.

Прикрашання

Покласти листя салату у велику миску або розкласти по тарілках, полити невеликою кількістю заправки.

Поради

Заправку можна зберігати в герметичній чистій пляшці в холодильнику прибл. 1 тиждень.

Вибирати листя салату залежно від сезону: у прохолодні місяці використовувати радікьо, ендивій або цикорій, а в теплі місяці – ніжний листовий салат і зелень.

