Листовий салат із заправкою

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час готування	10 хв
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, ощипаних

2 гілочки орегано, ощипаних

1 гілочка базиліку, ощипана

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 радіккьо, ендивій або цикорій, а в теплі місяці – ніжний листовий салат і зелень.

Додаткова інформація

Складено	02.09.2025