

Vinaigrette - basis

Ingrediënten

- 2 el olie
- 1 el azijn
- 1 tl fijne mosterd
- 1 tl honing
- 1 knoflookteen, fijn gesnipperd
- ½ tl zout of naar smaak
- Versgemalen zwart peper naar smaak

Hulpmiddelen

--

Bereidingswijze

- Voeg alle ingrediënten bij elkaar en klop het goed.
- De mosterd zorgt ervoor dat olie en azijn met elkaar gemengd kunnen worden.

Tips

Varieer met verschillende soorten olie. Zonnebloemolie geeft bijvoorbeeld een lichtere smaak dan extra virgin olijfolie. Hetzelfde geldt voor het zuur dat je gebruikt. Citroen, wijnazijn, balsamico, sherryazijn. Keuze te over. Zoek de smaak die jij lekker vindt. Dat geldt ook voor de hoeveelheid. Liever met ½ lepel zuur beginnen en dan kijken of en hoeveel erbij moet, totdat jij het lekker vindt.

En ook met de andere toevoegingen kun je spelen. De drie-eenheid olie, zuur en mosterd zijn een vast gegeven. Met de rest van de ingrediënten kun je experimenteren en je eigen vinaigrette ontwikkelen.