Vinaigrette

Kategorien:	Buffets, Dips, Soßen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

2 EL Weißweinessig
Salz
Pfeffer
6 EL Maiskeimöl
1/2 EL Petersil
1/2 EL Schnittlauch
Knoblauch

Zubereitung

Für die Vinaigrette zunächst Weißweinessig in eine Schüssel geben.
Salz unter Rühren darin auflösen.
Frisch gemahlenen Pfeffer zufügen.
Dann erst Maiskeimöl zufügen und am besten mit einem Schneebesen die Vinaigrette so lange kräftig verrühren, bis sich eine leichte Emulsion bildet.
Petersilie feinhacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beides unter die Vinaigrette rühren.
Mit frisch gepreßtem Knoblauch würzen.