

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 fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beides unter die Vinaigrette rühren.

Mit frisch gepreßtem Knoblauch würzen.