

## Citroenvinaigrette

Gebruik voor deze vinaigrette een olijfolie of azijn op basis van citroen om hem lekker fris te maken.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vinaigrettes
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	5 minuten

---

Gebruik voor deze vinaigrette een olijfolie of azijn op basis van citroen om hem lekker fris te maken.

### Bereidwijze

1. Meng de olijfolie met de azijn (vuistregel is ongeveer 2 keer zoveel olijfolie als azijn).
2. Voeg eventueel peper en/of zout toe (door de smaakvolle azijnen vinden wij dit vaak niet nodig).
3. Proef en voeg eventueel meer olie of azijn naar smaak toe!

### TIPS

- Gebruik voor vinaigrettes een schoon glazen potje, zodat je deze steeds opnieuw goed kan schudden voor gebruik.
- Controleer tijdens het maken altijd of de smaak goed is, als je een zachtere vinaigrette wil voeg je meer olijfolie toe maar voor een zuurdere vinaigrette doe je naar verhouding wat meer azijn erbij.
- Met de olijfolie bepaal je de kracht van de vinaigrette: een zachte olijfolie is lekker bij een subtiele azijn en een peperige olijfolie werkt goed als je een 'bite' wil toevoegen.
- De vinaigrette blijft in een afgesloten potje enkele weken houdbaar in de koelkast, maar schud altijd goed voor gebruik!

### Ingrediënten

- 2 el citroensap of citroenazijn
- 5 el olijfolie
- Zout en peper

### accessoires

- Potje met deksel