

Vinaigrette met mosterd

Deze vinaigrette met mosterd is een echte klassieker

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

Deze vinaigrette met mosterd is een echte klassieker

Bereidwijze

1. Gebruik een leeg, schoon jampotje en voeg de olijfolie, mosterd en azijn toe aan het potje.
2. Schud het potje goed om te zorgen dat de ingrediënten zich mengen.
3. Proef en voeg eventueel van een ingrediënt nog wat extra 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

- 6 el olijfolie
- 2 el fijne mosterd
- 2 el rode of witte wijnazijn
- Zout en peper

accessoires

- Potje met deksel