

Oosterse dressing

Deze vinaigrette heeft een nootachtige smaak door de sesamolie.

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

Deze vinaigrette heeft een nootachtige smaak door de sesamolie.

Bereidwijze

1. Voeg de mosterd, sojasaus, balsamico, olijfolie en sesamolie samen.
2. Roer of schud goed door elkaar tot het één geheel is.
3. Proef en voeg eventueel nog wat meer toe van een ingrediënt!

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

- 1 el mosterd
- 1 el sojasaus
- 1 el balsamicoazijn
- 2 el olijfolie
- 1 el sesamolie
- Zout en peper

accessoires

- Potje met deksel