



## Klassieke vinaigrette

*Een simpele slasaus van olijfolie, wijnazijn en mosterd. De basisdressing die elke groene salade meteen oppept en die je in minder dan vijf minuten op tafel zet.*

VOORBEREIDING

**5'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Saus**

### Ingrediënten

45 ml olijfolie (extra vierge)  
15 ml wijnazijn  
1 kl Dijonmosterd  
1 kleine sjalot  
1 snuifje suiker  
zout  
versgemalen zwarte peper

### Bereidingswijze

- 1.** Pel de sjalot en snipper hem zo fijn mogelijk.
- 2.** Doe de mosterd, wijnazijn, suiker, een snuifje zout en een draai peper in een kommetje en roer alles goed door elkaar tot het zout volledig is opgelost.
- 3.** Voeg de olijfolie toe in een dun straaltje terwijl je voortdurend klopt met een garde of vork, zodat de dressing bindt tot een gladde, licht gecremeerde saus.
- 4.** Roer de gesnipperde sjalot erdoor.
- 5.** Proef en kruid bij met extra zout, peper of een scheutje azijn naar smaak.
- 6.** Schud of roer de vinaigrette nog eens goed op vlak voor je ze over de sla lepelt, want olie en azijn scheiden altijd na een tijdje.

#### **Tip**

Maak een grotere hoeveelheid vooruit en bewaar de vinaigrette tot drie dagen in een afgesloten potje in de koelkast. Laat ze op kamertemperatuur komen en schud goed voor gebruik.

#### **Lekker met**

Groene gemengde sla, witloofsla of een klassieke salade met tomaat en komkommer.