

Balsamico Vinaigrette - with a lemon twist

Balsamico Vinaigrette ist ein klassisches Salatdressing, das sehr schnell und einfach herzustellen ist. Ich mache sie direkt in einem alten Marmeladenglas, weil der Stabmixer direkt in die Öffnung passt. Achtung! die Reihenfolge ist sehr wichtig.

Zutaten

- 35 ml Balsamico Essig
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Zitronenzeste
- 1 EL Mustard de Meaux (o. Dijon Senf)
- 1 Prise Fleur de Sel (o. normales Salz)
- 120 ml Olivenöl
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Folgende Reihenfolge ist am Sinnvollsten. Erst die Säuren wie Balsamico Essig, Zitronensaft, Zitronenzeste und der Senf in das Marmeladeglas geben und dann erst das Salz. So kann sich das Salz komplett Essig auflösen.
2. Mit einem Pürrierstab alles aufschlagen und dann tröpfchenweise das Olivenöl dazu gießen, damit die Flüssigkeit emulgiert.
3. Pfeffer. Deckel drauf. Fertig.



Wenn Du zuerst Essig und Öl zusammen gibst, können Salz und Gewürze klumpen. Besonders bei Pfeffer ist das oft der Fall.