CHEFKOCH

Unsere liebste Salatsoße

verschlankte Vinaigrette

Alle Zutaten vermischen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die Soße ist süß-sauer. Wer es gerne etwas süßer mag, nimmt etwas mehr Zucker.

Passt super zu Blattsalaten. Kann mit frischen Kräutern verfeinert werden.

Arbeitszeit	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit	ca. 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 133

Zutaten für 2 Portionen:

1 kleine	Schalotte(n), in kleinen Würfelchen
2 EL	Balsamico, weiß
3 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
1 TL	Zucker
1 TL	Senf, süß
1 TL	Senf, mittelscharf
6 EL	Wasser
1 TL	Gemüsebrühepulver
	Pfeffer, schwarz

Rezept von: MissPlanlos