

Vinaigrette



1 Portion

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Kerbel, Estragon und Schnittlauch
- 2 TL Salz
- 40 g Zucker
- 1 g gemahlener Pfeffer weiß
- 20 g Senf mittelscharf oder auch Pommery Senf
- 100 g Wasser
- 90 g Essig (Walnussessig, Traubenessig oder Himbeeressig)
- Saft einer halben Zitrone
- 1 EL Honig
- 80 g Sonnenblumenöl
- 40 g kaltgepresstes Olivenöl

ZUBEREITUNG

Alles Zutaten in einen Messbecher oder in ein zylinderförmiges Gefäß geben und mit einem Pürierstab 15-20 Sekunden pürieren bis sich eine homogene Masse ergibt.

