



## Klassieke vinaigrette

Een simpele slasaus van olie, azijn en mosterd. De basisdressing die elke groene salade oppept.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
5'	4	Sauzen

### Ingrediënten

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel wijnazijn
- 1 theelepel mosterd
- 1 kleine sjalot
- Snufje suiker
- Zout
- Peper

### Bereidingswijze

1. Snipper de sjalot heel fijn.
2. Meng in een kommetje de mosterd, azijn, suiker, zout en peper tot de zoutkorrels oplossen.
3. Klop er al roerend traag de olijfolie door tot een gebonden dressing.
4. Roer de gesnipperde sjalot erdoor.
5. Proef en kruid bij. Schud goed op vlak voor je de saus over de sla lepelt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)