

Balsamico-Vinaigrette

Zutaten

150 ml	mildes Olivenöl
100 ml	Rapsöl
65 ml	heller Balsamico-Essig
35 g	Senf, mittelscharf
30 ml	Wasser
50 g	Zucker
etwas	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1.

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2.

Während der Mixer läuft, das Olivenöl nach und nach einfließen lassen bis eine Emulsion entsteht. Die Vinaigrette kann in einem Schraubglas im Kühlschrank zwei Wochen aufbewahrt werden.