

Franse dressing  
Olie en azijnsauzen

Aantal personen:

<b>Ingrediënten;</b>  ½ Azijn * Zout * Peper, gemalen * Mosterd 15 gram Ui, gehakt * Peterselie, gehakt 1½ Slaolie	<b>Materialen;</b>  Bekken Spatel Eetlepel Plasticfolie
<b>Werkwijze;</b>  1. Meng de azijn met het zout, de peper, de mosterd, de ui en de peterselie in een bekken.  2. Roer de olie er doorheen. – Proef de dressing op smaak.  3. Bewaar de dressing afgedekt in de koelkast voor gebruik.	<b>Aanvullingen;</b>  De volgorde is belangrijk omdat anders het zout niet kan oplossen.

Bron: