

Vinaigrette saus
Olie en azijnsauzen

Aantal personen:

Ingrediënten; 1 tl Kappertjes ½ tl Dragon ½ tl Peterselie ½ tl Bieslook ½ tl Ui 1 tl Kervel 1 tl Augurk 2 dl French dressing	Materialen; Snijplank Koksmes Bekken Spatel
Werkwijze; 1. Hak de kruiden fijn. 2. Meng de French dressing met de overige ingrediënten. 3. Proef de dressing op smaak.	Aanvullingen;

Bron:

Afleidingen van vinaigrette saus zijn:

VISSERSAUS

Meng vinaigrette saus met fijngesneden krabvlees.

RAVIGOTTE SAUS .

Meng vinaigrette saus met gehakte hardgekookte eidooier

Een afleiding van Ravigotte saus is:

NOORSE SAUS

Meng ravigotte saus met ansjovispuree