



Соус вінегрет з базиліком

Всього: 8 хв · Підготовка: 5 хв · Готування: 3 хв · 2 порцій · Легко · Соуси

та заправки

Вегетаріанське

Без глютену

Без молочних продуктів

ІНГРЕДІЄНТИ

40 г Базилік, гілочка

1 шт Цибуля шалот

10 г Гірчиця в зернах (діжонська)

10 г Мед

4 г Сіль

50 мл Білий винний оцет

150 мл Оливкова олія

ІНСТРУКЦІЇ

- 1 Помістіть базилік (лише листя), цибулю-шалот, гірчицю, цукор і сіль у блендер.
- 2 Увімкніть режим "Пульс" кілька разів, щоб зробити грубе пюре.
- 3 Зішкребіть соус зі стінок за допомогою силіконової лопатки.
- 4 Додайте білий винний оцет.
- 5 Повільно додавайте оливкову олію, збиваючи протягом 1-2 хвилин.
- 6 Коли додасте всю оливкову олію, вимкніть блендер і ще раз зішкребіть соус зі стінок.
- 7 Накрийте кришкою і збивайте 1-2 хвилини, щоб отримати гладеньке пюре.

Харчова цінність на порцію: 483 ккал · Білки 1.0 г · Жири 52.0 г · Вуглеводи 5.0 г · Клітковина 1.0 г