



# Bladsalat med vinaigrette

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 15 Min.  
Tilberedningstid 10 Min.  
Portioner 4

Sæsonbetonet bladsalat med en vinaigrette af vindrukerneolie, skalotteløg, krydderurter og behageligt krydder - passer til alle årstider og egnet som sideret eller enkel forret.

## Vinaigrette

---

2 spsk. Dijon-sennep  
50 ml aceto-balsamico  
100 ml kryddereddike  
200 ml rapsolie  
50 ml Druekerneolie  
100 ml grøntsagsbouillon  
1 tsk. Worcester-sauce  
1 tsk. sukker  
2 skalotteløg, hakket  
5 kviste glatbladet persille, plukket  
2 kviste oregano, plukket  
1 kvist basilikum, plukket

## Anretning

---

200 g Bladsalat

## Vinaigrette

---





Hæld Dijon-sennep og alle resterende ingredienser i en høj beholder, og purér det fint med blenderen.

## Anretning

---

Læg salatblade i en stor skål, eller anret dem på tallerkener, dryp lidt vinaigrette over dem.

## Tips

---

Vinaigretten kan opbevares i en ren flaske, der kan lukkes, i køleskabet i ca. 1 uge.

Tilpas salatbladene i forhold til sæsonen: Brug radicchio, endivie eller cikorie i køligere måneder og fine bladsalater og krydderurter i varmere måneder.

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den 02.09.2025

