



Листовий салат із заправкою

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	10 хв
готування	
Порції	4

Сезонний листовий салат із заправкою з олії виноградних кісточок, цибулею-шалотом, травами та приємним пряним смаком – підходить для будь-якої пори року і може подаватися як гарнір або проста закуска.

Заправка

2 ст. л. діжонської гірчиці
50 мл білого бальзамічного
оцту
100 мл пряного оцту
200 мл ріпакової олії
50 мл олії виноградних
кісточок
100 мл овочевого бульйону
1 ч. л. вустерського соусу
1 ч. л. цукру
2 цибулі-шалот, подрібненого
5 гілочок петрушки листової, ошпаних
2 гілочки орегано, ошпаних
1 гілочка базиліку, ошпана

Прикрашання

200 г листового салату





Заправка

Помістити діжонську гірчицю та всі інші інгредієнти у високу ємність і подрібнити за допомогою занурювального блендера.

Прикрашання

Покласти листя салату у велику миску або розкласти по тарілках, полити невеликою кількістю заправки.

Поради

Заправку можна зберігати в герметичній чистій пляшці в холодильнику прибл. 1 тиждень.

Вибирати листя салату залежно від сезону: у прохолодні місяці використовувати радікьо, ендивій або цикорій, а в теплі місяці – ніжний листовий салат і зелень.

Додаткова інформація

Складено

02.09.2025

