

KRÄMIG VINÄGRETT

Med cidervinägersenap

4 tsk Champagnevinäger
1/2 dl olivolja
1,5 dl rapsolja
2 äggulor
1-2 msk cidervinägersenap
flingsalt & peppar

Mixa äggula, olja och cidervinägersenap till en krämig konsistens. Tillsätt Champagnevinäger och smaka av med salt och peppar. Utmärkt till potatis- eller pastasallad.

Tips!

Blanda ut vinägretten med turkisk yoghurt, så har du en god sås till grillat.

