KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Vinaigrette à la grenade

Temps de préparation: 5 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Ingrédients

3 c.à.s. Graines de grenade
1 c.à.s. Sirop d'orange
3 c.à.s. BalsamOgran vinaigre de grenades
4 c.à.s. Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre

Préparation

Mélanger le vinaigre, le sirop, une partie de l'huile d'olive, du sel et du poivre dans un saladier, mélanger à la fourchette et incorporer progressivement le reste de l'huile, verser au choix dans un bocal à vis et secouer vigoureusement jusqu'à ce qu'une émulsion se forme. Puis ajouter les grains de grenade.

Cette vinaigrette convient à la salade verte, à la salade avec du fromage de chèvre, du blanc de poulet ou des tomates et à de nombreuses d'autres variantes.