Italiensk dressing



Ingredienser

- ♥ 1 dl extra virgin olivenolje
- ♥ 3 ss rødvinseddik
- ♥ 2 ss sitronsaft
- ♥ 1 ts honning
- ♥ 1 fedd hvitløk, presset
- ♥ 1 ts tørket oregano
- ♥ 1 ts tørket timian
- ♥ 1 ts tørket basilikum
- ♥ 2 ss majones
- ♥ 0,5 dl finrevet parmesan (se tips)

Fremgangsmåte

Visp sammen olivenolje, rødvinseddik, presset sitronsaft, honning og presset hvitløksfedd.

Tilsett tørkede urter.

Ha så i majones og revet parmesan.

Visp det sammen til en kremet dressing.

Tips

♥ Rødvinseddik kan byttes ut med hvitvinseddik eller eplesidereddik.

♥ Jeg bruker her ferdigkjøpt, finrevet parmesan fordi den løser seg opp i dressingen, men du kan gjerne bruke ferskrevet parmesan i stedet.

♥ Dressingen kan fint oppbevares i noen dager i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-dressing