Honig-Vinaigrette mit fruchtiger Note

Diese Honig-Vinaigrette vereint die Süße des Honigs mit einer fruchtigen Frische – ideal für knackige Salate und leichte Gerichte!

Zutaten
1 Portionen

60 g Honig
1 TL Byodo Mittelscharfer Senf
40 ml Byodo Bratöl Klassik
30 ml Byodo Rapsöl, nativ
40 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
20 ml Byodo Apfelessig, klar
20 ml Byodo Himbeer Balsam
1 Schuss Wasser
Byodo Bio-Meersalz, fein
Pfeffer
Cayenne Pfeffer
20 ml Zitronensaft

Zubereitung

Den Honig, mittelscharfen Senf, Sonnenblumenöl, Rapsöl und Olivenöl in ein Gefäß geben. Mit einem Rührstab pürieren bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend den Apfelessig, Himbeerbalsam und Wasser untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer abschmecken.

Die Vinaigrette kann so schon verwendet und etwa 2 Monate im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Vor Verwendung kann für mehr Frische noch Zitronensaft hineingemixt werden. Mit Zitronensaft ist die Vinaigrette nur noch etwa 10 Tage haltbar, weshalb Profi Alexander Huber empfiehlt, die Vinaigrette zunächst ohne Zitrone zuzubereiten. Die Vinaigrette eignet sich ideal für jeden Salat.

Bring etwas Abwechslung in diese Vinaigrette und probiere statt Himbeer Balsam unsere anderen Fruchtbalsame: Apfel, Granatapfel oder Zitrone.