



## **Vinegrette Μελιου** (Διαφορες παραλλαγες)

### **Συστατικά**

Μελι

Ξυδι μπαλσαμικο modena

Ελαιολαδο

Αλατι

Πιπερι

Προαιρετικα λιγη μουσταρδα

### **Οδηγίες**

Βαζετε σε ένα μπολ μελι να καλυψει τον πατο της.

Προσθεστε ξυδι οσο μελι βαλατε και λιγο παραπανω.

Βαζετε αλατι, πιπερι και αρχιζετε να βαζετε λιγο λιγο το ελαιολαδο ανακατευοντας συνεχεια με γρηγορους ρυθμους εως οτου εννοποιηθουν τα υγρα και γινουν μια παχυρευστη σαλτσα.

Δεν γραφω ποσοτητες γιατι εξαρταται απο τον καθενα ποσο γλυκοξυνη την θελει. Απλα δοκιμαζετε και την προσαρμοζετε στην γευση σας

Για να μην σας κοψει ανακατευετε συνεχως και το λαδι λιγο ,λιγο



### ΥΛΙΚΑ

- Ξύδι βαλσάμικο 60ml
- Ελαιόλαδο 120ml
- Μέλι 20γρ
- Αλάτι ψιλό
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

### ΟΔΗΓΙΕΣ

- 1) Σε ένα βαθύ σκεύος ενώστε το μέλι και το βαλσαμικό ξύδι. Ανακατέψτε προσθέτοντας σιγά-σιγά το ελαιόλαδο
- 2) Αλατοπιπερώστε τη βινεγκρετ



### Dressing:

- 3 κουταλιές σούπας μουστάρδα
- 1 κουταλιά σούπας μέλι
- 3 κουταλιές σούπας ξύδι από λευκό κρασί
- 1/2 κούπα λάδι ελιάς
- 3 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένος δυόσμος
- 2 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένος βασιλικός
- 1/2 κουταλιά τσαγιού αλάτι
- 1/2 κουταλιά τσαγιού πιπέρι

### Εκτέλεση:

Ενώστε σε μπολ τη μουστάρδα το μέλι και το ξύδι. Ανακατεύοντας απαλά προσθέστε το λάδι. Προσθέστε τα ψιλοκομμένα αρωματικά και μετά το αλάτι και το πιπέρι. Η βινεγκρέτ διατηρείται στο ψυγείο -χωρίς τα αρωματικά βότανα – για 1 εβδομάδα.



### **Βασική βινεγκρέτ :**

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο  
1/3 του φλιτζανιού ξίδι  
1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα  
1 κουταλάκι του γλυκού μέλι  
αλάτι, πιπέρι



### **Βινεγκρέτ με γιαούρτι και αρωματικά:**

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο  
2 κουταλιές της σούπας ξίδι  
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού  
3 κουταλιές της σούπας στραγγιστό γιαούρτι  
1 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένα αρωματικά (θυμάρι, εστραγκόν, άνηθο).  
αλάτι, πιπέρι



### **Βινεγκρέτ με πορτοκάλι:**

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο  
3 κουταλιές της σούπας χυμό πορτοκαλιού  
2 κουταλιές της σούπας ξύδι από σέρι (ή 2 κουταλιές της σούπας λευκό ξίδι και 1 κουταλάκι του γλυκού μαύρη ζάχαρη)  
1 κουταλιά της σούπας κάππαρη  
αλάτι, πιπέρι



### **Βινεγκρέτ με λιαστή ντομάτα:**

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο  
3 κουταλιές της σούπας ξίδι μπαλσάμικο  
3 λιαστές ντομάτες  
1 κουταλάκι του γλυκού ξερό βασιλικό



αλάτι, πιπέρι