

Classic Balsamic Vinaigrette Ready In:5 minutes

Serves: 6

Salad dressing makes a good marinade for meat and vegetables, too.

Ingredients

- »2/3 cup Olive Oil
- »1/3 cup Balsamic Vinegar
- » of Salt *to taste* » of Black Pepper *to taste* »1 tablespoon Mustard (*optional*) »1 tablespoon Honey (*optional*)



Photo attribution: My Tu Duong

What you'll need

- »Jar with tight-fitting lid
- »Measuring cups
- »Measuring spoons

Directions 1.Put all ingredients in a jar with a lid.

2.Shake well.

Chef's Tips

- »The basic formula for salad dressing is oil plus acid like vinegar or lemon juice. Add dry seasonings, mustard, or honey before mixing.

¡Aprende más sobre nutrición con el minicurso gratuito de EatFresh.org! Empieza o continúa ahora »<https://eatfresh.org/eatfreshorg-mini-curso>

Vinagreta balsámica clásica

Listo en :5 minutos

Sirve :6

El aderezo para ensaladas también es un buen adobo para carnes y verduras.

Ingredientes

- »2/3 taza de aceite de oliva
- »1/3 taza de vinagre balsámico
- » de sal *al gusto*
- » de pimienta negra *al gusto*
- »1 cucharada de mostaza (*opcional*)
- »1 cucharada de miel (*opcional*)



Atribución de la fotografía: My Tu Duong

Lo que necesitarás

- »Tarro con tapa hermética
- »Tazas medidoras
- »Cucharas medidoras

Instrucciones

1 .Ponga todos los ingredientes en un frasco con tapa.

2 .Agitar bien.

Consejos del chef

- »La fórmula básica para aderezar ensaladas es aceite con un ácido como el vinagre o el jugo de limón. Agregue condimentos secos, mostaza o miel antes de mezclar.