

GRIEKSE VINAIGRETTE



Hier is 'n baie eenvoudige Griekse slaai vinaigrette . Dit kan net so lekker oor so 'n pastaslaai werk. Die idee om dit eers in die yskas te laat trek is my eie en dit werk ook beter met vars oreganum en selfs fyngekapte basiblare daarby.

- 2 fyngemaakte knoffelhuisies
- 1 teelepel gedroogde oreganum
- $\frac{1}{2}$ teelepel Dijon mostert
- $\frac{1}{4}$ koppie rooiwyn asyn
- 1 teelepel growwe sout
- $\frac{1}{2}$ teelepel gemaalde swartpeper
- $\frac{1}{2}$ koppie olyfolie

Klits die knoffel, oreganum, mostert, asyn, sout en peper in 'n bakkie. Terwyl jy klits, voeg die olyfolie stadig by. Gooi in 'n botteltjie met 'n prop, maak toe en laat ten minste 1 uur in die yskas staan. Meng deur slaai ongeveer 30 minute voor jy dit bedien.

ADAM CLOETE