



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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-dressing>