

Ingrediënten

4 el witte wijnazijn

kappertjes

1 gebraad

1 ei

1 dl water

2 el mosterd

3 dl slaolie

1 sjalot

2 el kappertjes

1 gekookt ei

2 el gehakte peterselie

250 ml room



Recept

Bereiding

1. Mix het ei met de mosterd, azijn, de room, water en slaolie tot een gebonden vinaigrette. Hak de sjalot en het gekookt ei en voeg het bij de vinaigrette alsook de peterselie.
2. Serveer deze vinaigrette bij het koud gebraad.

Bron



De Perfecte Keuken - Piet Huysentruyt

<https://koken.vtm.be/de-perfecte-keuken/recept/koud-gebraad-met-kappertjesvinaigrette>

Info

Mixeren:

- | | |
|------|--|
| 1 | Ei |
| 2 el | Tierentynmosterd |
| 3 dl | Zonnebloemolie |
| 1 dl | Water |
| 1 dl | Light room |
| 4 el | Wijnazijn met framboos |
| | |
| 1 | Rode ui |
| | Peterselie: gedroogde en
verse |
| 2 | Gekookte eitjes (waren heel
kleine) |
| 2 el | Kappertjes |



©Kookpassie - www.kookpassie.be

Fotos



©Kookpassie - www.kookpassie.be



©Kookpassie - www.kookpassie.be



©Kookpassie - www.kookpassie.be



©Kookpassie - www.kookpassie.be