Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ванильная заправка для овощного салата от Константина Вагу

19 декабря 2012 17:36 · https://open-cook.ru/recipes/vanilnaya-zapravka-dlya-ovoschnogo-salata-ot-konstantina-vagu



В наше время свежими овощами зимой никого не удивить. И мы с Константином Вагу предлагаем вам рецепт Новогодней заправки, которая сделает овощной салат невероятно вкусным, настроение праздничным. Ведь главными компонентами заправки являются самые что ни на есть праздничные ингредиенты: ваниль и яблоки!

Яблоко и ваниль – идеальное сочетание, на мой взгляд.



Из указанных продуктов получается около 100 мл (а ее в свою очередь хватит на большую миску салата):

- 100 мл яблочного осветленного сока, лучше брать детский сок (тогда заправка будет немного сладенькой) или 100 мл свежевыжатого яблочного сока
- 1 ст.л. белого винного уксуса или красного винного (именно его мы использовали вместо белого, которого просто не было у нас). **Не обязательно искать именно эти уксусы, их прекрасно можно заменить яблочным винным уксусом, его проще найти в магазинах.**
- 1/3 семян среднего стручка ванили (Ваниль – дорогая специя и использовать ее целиком не имеет смысла, нам будет достаточно трети стручка, остальное можете спокойно убрать для других целей. **Если свободный от семян кусочек ванильного стручка положить в банку с сахарным песком, треть стручка где-то на 300-400 гр, или пакет с ним же, то сахар получится с запахом и привкусом ванили.**)
- соль по вкусу

В чашку или миску наливаем яблочный сок.



Треть стручка ванили разрезаем пополам.



Тонким ножом выскабливаем семена ванили в сок.



Добавляем уксус (мы использовали красный уксус, но лучше брать белый или яблочный).



Подсаливаем заправку и размешиваем.



Салат можно сделать самый обычный из крупно порезанных яблока, помидорки, огурца и болгарского сладкого перца.



Выкладываем салат на тарелку и поливаем заправкой.



По краям тарелки можно посыпать какой-нибудь яркой не острой приправой, мы использовали куркуму.



Можно украсить зеленью.



Приятного аппетита!