

# good food loop

## Einfach Vinaigrette (Basisrezept)

### Wat brauch ech?

- Op 1 Iesslöffel Esseg:
- Salz
- 3 Iesslöffel Ueleg
- Pfeffer

### Preparatioun

1. Fir d'echt d'Salz an den Esseg gutt matenee vermëschen, bis datt d'Salz sech opgeléist huet. Dëst ass wichteg, well Salz sech net am Ueleg opléist.
2. Während stännegem Réieren den Ueleg dobäi ginn, bis datt sech alles gutt matenee vermëscht huet.
3. Je no Geschmaach mat e bësse Pfeffer zousätzlech wierzen.

## Verfeinert Vinaigrette

### Wat brauch ech?

- Op 1 Iesslöffel Esseg:
- Salz
- 1 Téilöffel Moschter
- 3 Iesslöffel Ueleg
- Pfeffer
- ¼ Enn, gerappt
- 1 zerdréckte Knuewelekszéif
- Frësch Kraider

### Preparatioun

1. Fir d'echt d'Salz an den Esseg gutt matenee vermëschen, bis datt d'Salz sech opgeléist huet. Dëst ass wichteg, well Salz sech net am Ueleg opléist.
2. De Moschter ënnerréieren
3. Während stännegem Réieren den Ueleg dobäi ginn, bis datt sech alles gutt matenee vermëscht huet.
4. D'Enn, Knuewelekszéif ënnermëschen.
5. Je no Geschmaach mat e bësse Pfeffer zousätzlech wierzen.
6. Ganz zum Schluss frësch Kraider an d'Vinaigrette mëschen.