

## Gebonden vinaigrette



### Ingrediënten :

- 1 eierdooier
- 1 koffielepel mosterd
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 1 1/2 deciliter maïsolie
- Peper en zout
- Currypoeder
- 1/2 rode ajuin
- Bieslook

### Bereiding :

- Meng de eierdooier met de mosterd
- Voeg er de witte wijnazijn aan toe en meng krachtig
- Voeg er beetje bij beetje de maïsolie aan toe en roer steeds in dezelfde richting
- Maak de vinaigrette wat lichter door er een beetje koud water aan toe te voegen
- Breng op smaak met peper en zout en de currypoeder, de fijn gesnipperde ajuin en de fijn gesneden bieslook