



VINAGRETA VERDA PER A “CRUDITÉS”

Per a 4 comensals

Hortalisses crues i variades de temporada,
al vostre gust i tallades a “bastons”.
Per exemple: api, pastanaga, nap *daikon*, carabassó, etc.

La vinagreta

150 ml d'oli d'oliva verge extra
20 ml de vinagre de Jerez
20 ml de vinagre de poma
20 g de mostassa verda
Sal i pebre blanc
20 g de festucs pelats i picats menuts

PREPARACIÓ:

- 1---Renteu, peleu i talleu les hortalisses i reserveu-les a la nevera, protegides amb paper de cuina humit.
- 2---Mescleu els ingredients de la vinagreta i reserveu-la a la nevera.

PRESENTACIÓ:

Serviu les “crudités” mesclant els colors de les hortalisses en copes o gots i amaniu-ho per sobre amb la vinagreta preparada.

Carme Rusalleda, Nadal 2020