

Βασιλικό Λεμονάτο



Μερίδες: 1 φλιτζάνι

Υλικά:

- ¼ κ.σ. φρέσκο θυμάρι
- 1 κ.γ. αλεσμένο μαύρο πιπέρι
- 3 σκελίδες σκόρδου αλεσμένες
- 1 κ.σ. μουστάρδα Dijon
- 2 κρεμμύδια φρέσκα, αλεσμένα
- 1/3 φ βαλσάμικο ξύδι
- 3 κ.σ. φρέσκο χυμό λεμονιού
- ¼ φ παρθένο ελαιόλαδο
- Ξύσμα λεμονιού
- Αλάτι για γεύση

Εκτέλεση:

- Ενώστε το θυμάρι, πιπέρι, σκόρδο, μουστάρδα και κρεμμύδι σε πολυμίξερ.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε.
- Σερβίρετε αμέσως.

Για κάθε κ.σ:

- Θερμίδες: 34
- Πρωτεΐνη: 0 γρ.
- Υδατάνθρακες: 1 γρ.
- Λίπη: 3 γρ.

Αυτή η γευστικότερη σάλτσα εμπλουτίζει υπέροχα τις φρέσκες σαλάτες.