

Βασιλικός και Μουστάρδα



Μερίδες: 1½ φλιτζάνι

Υλικά:

- 1½ κ.σ. μουστάρδα Dijon
- ¼ φ φρέσκο χυμού λεμονιού
- 3 κ.σ. ξύδι
- ½ φ νερό
- ½ φ φρέσκο βασιλικό ψιλοκομμένο
- ¼ κ.γ. αλάτι
- ½ φ παρθένο ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μίξερ.
- Τοποθετήστε στο ψυγείο για 1 ώρα πριν να σερβίρετε.

Για κάθε κ.σ.:

- Θερμίδες: 42
- Πρωτεΐνη: 0 γρ.
- Υδατάνθρακες: 0 γρ.
- Λίπη: 4 γρ.

Αυτή η απολαυστική σάλτσα σερβίρετε κυρίως με πράσινες σαλάτες.