



Vinaigrette du Vieux Duluth



INGRÉDIENTS :

- 3 ¼ de tasse d'huile de tournesol
- 1 tasse de vinaigre blanc
- 1/8 de tasse de jus de citron
- 2 c. à table de sucre blanc
- 1 c. à table de base de poulet en poudre
- 1 c. à table d'ail haché
- 1 ½ c. à table de sel
- 1 c. à thé d'origan
- 1 c. à thé de poivre moulu
- ¾ de tasse de carottes coupées très mince
- ¾ de tasse de concombre coupé très mince
- ¾ d'oignon coupé très mince

PRÉPARATION:

1. Dans un grand bol à mélanger, intégrer les trois premiers ingrédients liquides et bien brasser le tout.
2. Un à un, ajouter chacun des autres ingrédients en mélangeant toujours le tout.
3. Placer le tout dans un contenant hermétique et laisser reposer au frigo.

Préparer cette vinaigrette une semaine avant son utilisation afin de permettre à tous les ingrédients de donner la saveur à la vinaigrette. Celle-ci peut être gardée au frigo pour une longue période.

Temps de préparation est d'environ 30 min.