

Vinagreta de fruits secs

Ingredients:

Crema de fruits secs (cacauet, ametlles, avellanes,...)

Oli d'oliva verge

Vinagre

Sal

Preparació:

Posem una cullerada de la crema de fruits secs que tingueu, ja sigui d'un fruit sec o d'una barreja en un bol, hi posem una mica de vinagre, oli d'oliva a cobrir la crema i un pessic de sal, ho anem treballant amb una cullera i hi anem afegint oli per tal de que ens quedi una vinagreta llisa i fluïda.

Ja la tindrem per amanir les amanides, les patates al forn o fregides, per podar damunt del peix, d'una llesca de pa,...

