

Cranberry Vinaigrette

Markus Gutschke

$\frac{1}{2}$ *small onion*
1 *cup vegetable oil*
 $\frac{1}{4}$ *cup balsamic vinegar*
 $\frac{1}{2}$ *cup cranberries*
1 *tsp honey mustard*
1 *Tbsp sugar*
salt

$\frac{1}{2}$ *kleine Zwiebel*
1 *Tasse Pflanzenöl*
 $\frac{1}{4}$ *Tasse Balsamico Essig*
 $\frac{1}{2}$ *Tasse Cranberries*
1 *tl süßen Honigsenf*
1 *Tl Zucker*
Salz

Blend the ingredients in a food processor until you get an emulsion. Store in a cool place until needed.

Serve as dressing on mixed greens. Add apples, walnuts, blue cheese, etc. to taste.

Die Zutaten mit dem Mixstab oder der Küchenmaschine zu einer Emulsion verarbeiten. Bis zur Verwendung kühl aufbewahren.

Als Salatsauce über gemischten grünen Salat geben. Nach Wunsch Äpfel, Walnüsse und Blauschimmelkäse hinzufügen.