



Aderezo de Mostaza Dijon

INGREDIENTES

- 1/4 tz. de mostaza Dijon
- 1/2 tz. de vinagre de arroz
- 1 1/2 cda. edulcorante líquido
- 1 1/2 cda. chalote
- 1 diente de ajo
- 1 cda. estragón
- 1/4 cda. pimienta negra, recién molida
- Chorrito de jugo de naranja o agua
(opcional)

ELABORACION

- 1 Primero, pica finamente el chalote, el ajo y el estragón.
 - 2 Agrega la mostaza Dijon, el vinagre de arroz, el edulcorante líquido, el chalote, el ajo, el estragón y la pimienta negra recién molida a una licuadora.
- Licúa hasta que quede suave. Agrega un chorrito de jugo de naranja o agua si es necesario para adelgazar el aderezo.
- Usa como aderezo para ensaladas o rocía sobre espárragos o papas cocidas.