

Kings Rapsöl-Vinaigrette 500 ml

Schütteln und genießen – Kings Rapsöl-Vinaigrette passt hervorragend zu knackigem Gemüse und grünen Blattsalaten oder zu Kartoffeln. Für alle, die nicht genug von der köstlichen Vinaigrette bekommen können, gibt es jetzt auch eine neue Größe mit 500 ml.

VINAIGRETTE NACH REZEPTUR VOM STERNEKOCH

Johannes King lies es sich nicht nehmen eine eigene Rezeptur für das feine Salatdressing aus Apfelessig und Rapsöl vom Nordstrand zusammenzustellen. Für die aromenreiche Vinaigrette wird zunächst ein Sud aus unter anderem Äpfeln, Sellerie, Karotten und Schalotten gekocht. Der Gemüsesud wird passiert und mit Apfelessig, Zitronensaft, etwas Meersalz, schwarzem Pfeffer und Senfpulver abgeschmeckt. Anschließend wird der passierte Sud mit Rapsöl vom Nordstrand aufgefüllt und direkt in die Flaschen abgefüllt.

ACHTUNG:

Die frisch hergestellte Rapsöl-Vinaigrette hält sich geöffnet im Kühlschrank rund 4 Wochen!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	537 kj
Brennwert kcal	129 kcal
Fett	10,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon Zucker	5,8 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0,8 g
Salz	< 1,0 g

Allergene

Sellerie	Ja
Senf	Ja

Zusätzliche Informationen

Wasser, Rapsöl, Chardonnay, Essig Noilly Prat, Schalotten, Äpfel, Champignons, Möhren, Staudensellerie, Fenchel, Senf, Meersalz, weiße Pfefferkörner, Lorbeer