

**רכיבים:**

1 כף חרדל דיז'ון חלק ללא גרגירים

מלח ופלפל שחור טחון טרי

100 מ"ל שמן זית או 50 מ"ל שמן זית ו 50 מ"ל מרגרינה רכה למריחה

1 כף חומץ יין לבן

2 כפות מים חמימים

**אופן ההכנה:**

1. שמים את החרדל, מעט מלח וכמה סיבובי מטחנה של פלפל שחור בקערה. טורפים פנימה בזילוף עדין, רבע מכמות השמן. מצרפים את החומץ שידלל וישחרר את התערובת. מוסיפים את שארית השמן בזילוף דק ומסיימים בהוספת המים הפושרים כדי לדלל את הרוטב.

2. מתקנים תיבול ומעבירים לבקבוק לשמירה או יוצקים על כל סלט קר שיש בסביבה.