



Creamy Mustard Vinaigrette

Servings: 6
Total cost: \$3.25

INGREDIENTS

- ¼ cup white wine vinegar (can also substitute with apple cider or red wine vinegar)
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 1 tablespoon sugar (or honey) or to taste
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon finely chopped garlic
- 1/2 cup canola oil
- 2 tablespoon olive oil
- Black pepper to taste



STEP 1: Whisk together vinegar, mustard, honey, salt, and garlic in a small bowl.



STEP 2: Whisk in canola oil, then olive oil.



STEP 3: Season to taste with black pepper.



Note: Change ingredient quantities to your taste

222 Calories | 4g Carbs | 3g Sugar | 0g Fiber | 23g Fat (2g Sat Fat) | 0g Protein | 255mg Sodium per serving

For more recipes and nutrition information, visit capitalareafoodbank.org/recipes



Vinagreta Cremosa de Mostaza

Porciones: 6

Costo Total: \$3.25

INGREDIENTES

- 1/4 taza de vinagre de vino blanco
(también se puede sustituir con vinagre de manzana o de vino tinto)
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharada de miel o a gusto
- 1/2 cucharadita de sal o a gusto
- 1/4 cucharadita de ajo picado
- 1/2 taza de aceite de canola
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta negra a gusto



Paso 1: Mezcle el vinagre, la mostaza, la miel, la sal y el ajo en un bol pequeño.



Paso 2: Agregue mezclando el aceite de canola, luego el aceite de oliva.



Paso 3: Condimente a gusto con pimienta negra.



Nota: Cambia las cantidades de ingredientes al gusto.

222 Calorias | 4g Carbs | 3g Azucar | 0g Fibra | 23g Grasa (2g Grasa Total) | 0g Proteína | 255mg Sodio

Para obtener más recetas e información nutricional, visite capitalareafoodbank.org/recipes