

Herb Salad Dressing

This easy homemade salad dressing is full of flavor and can be made in minutes with common pantry ingredients. If you have fresh herbs - basil, oregano, thyme, parsley - chop finely and add to the dressing.

INGREDIENTS

- 1 Tablespoon vegetable oil
- 2 Tablespoons vinegar
- 1/3 cup tomato or orange juice
- 1/2 teaspoon oregano
- 1/2 teaspoon basil
- 1/4 teaspoon black pepper
- 1/4 teaspoon salt

DIRECTIONS

1. Put all the ingredients in a jar or bottle with a lid.
2. Put on the lid. Shake well.
3. Chill in the refrigerator for at least 1 hour and shake again before serving.



Recipe from Pennsylvania Nutrition Education Program; Photography by SandD productions

Check out our Youtube channel
for recipes and videos
at https://www.youtube.com/channel/UCrCVgfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1

Aderezo con Hierbas

Este aderezo casero para ensaladas fácil de preparar está lleno de sabor y se puede preparar en minutos con ingredientes comunes de la despensa. Si tiene hierbas frescas – albahaca, orégano, tomillo, perejil – pique finamente y agréguelas al aderezo.

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de vinagre
- 1/3 taza de jugo de tomate (o de naranja)
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de albahaca
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 cucharadita de sal

DIRECCIONES

1. Coloque todos los ingredientes en un frasco o botella con tapa.
2. Coloque bien la tapa. Agite bien.
3. Enfríe en el refrigerador durante por lo menos 1 hora antes de servir.



Receta de Pennsylvania Nutrition Education Program; Fotos de SandD productions

Echa un vistazo a nuestro canal de Youtube para ver recetas y videos en https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1



VIVA FARMS



Skagit
County

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION