

RECIPE

Poppyseed Dressing



Ready in **10 minutes**

Yields **about 2 cups**

Serve with your favorite salad greens and fruit combo. Mandarin segments, strawberries and peaches taste especially delicious.

RECETA

Aderezo de semillas de amapola



Listo en **10 minutos**

Rinde **2 tazas**

Agregue este aderezo cremoso a su mezcla favorita de ensalada verde con fruta. Mandarinas, fresas y duraznos saben especialmente deliciosos.

Ingredients

- 1/3 cup white sugar
- 1/2 cup white vinegar
- 1 tsp salt
- 1 tsp ground dry mustard
- 1 tsp fresh onion, grated
- 1 cup canola oil
- 1 ½ tsp poppy seeds

Preparation

1. Add sugar, vinegar, salt, mustard powder and grated onion together in a blender or food processor. Blend for 20 seconds.
2. With the blender or food processor on high, gradually add oil in a slow, steady stream until well combined.
3. Stir in poppy seeds.

Ingredientes

- 1/3 taza de azúcar blanca
- ½ taza vinagre blanco
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de mostaza seca
- 1 cucharadita de cebolla, rallada
- 1 taza de aceite de canola
- 1 ½ cucharaditas de semillas de amapola

Preparación

1. Ponga vinagre, azúcar, sal, mostaza seca, y cebolla rallada dentro de una licuadora. Mezclar por 20 segundos.
2. Con la licuadora en poder alto, agregue el aceite de manera lenta y constante hasta que esté bien combinado con los otros ingredientes.
3. Agregue las semillas de amapola y mezclar.