



Salatsauce

(Dafür benötigen Sie einen Krug-Mixer mit ca. 1,5 l Inhalt)

- 1 Stk Ei
- 30 g Senf
- 10 g Knoblauch
- 30 g Zwiebeln
- 35 g Aromat-Mix mit Kräutern oder ähnlich
- 1 Prise Salz
- 40 g Essig aus Essiggurkenglas
- 1 Spritz Maggi
- 220 g Obstessig

- $\frac{1}{2}$ dl Wasser

- 8 dl Sonnenblumenöl

Die Zutaten Ei bis und mit Obstessig 2 Minuten mixen. Dann das Wasser bei laufendem Mixer begeben. Und abschliessend das Öl bei laufendem Mixer ganz langsam begeben. Wenn die Salatsauce zu dick ist, je nach Geschmack mit Wasser oder mit Essig verdünnen und nochmals gut mixen. Die Salatsauce ist im Kühlschrank 2 Monate haltbar.

En Guetä

