

Salatsauce

Gourmets

einfache weiße Salatsoße ohne Sahne
(emulgiertes Öl)

Zutaten: (für 10 Portionen)

1	Ei
200 ml	Essig (Wallnuss-Essig o. ä.)
50 ml	Wasser
1 EL	Senf
1 EL, gestr.	Streuwürze
1/2 EL, gestr.	Salz
1 Prise(n)	Pfeffer
	Muskat
	Curry
4 Tropfen	Worcestershiresauce
500 ml	Öl
7-8	Knoblauch Zehen
1EL, gestr.	Salatkräuter
wenig	Kikoman oder Soja Sauce

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. /

Schwierigkeitsgrad: simpel / **Kalorien**

p. P.: keine Angabe

Alle Zutaten außer dem Öl in einem Standmixer vermengen. Das Öl einlaufen lassen und auf höchster Stufe 2 Minuten emulgieren. Ergibt einen guten Liter Volumen. Hält im Kühlschrank mehrere Monate. Zum Anrichten nehme ich dann frische Kräuter dazu.

Die Soße lässt sich mit diversen Zutaten beliebig variieren, z. B. mit Balsamico, Beerensaft (Holunder, Schwarze Johannisbeere etc.) o.ä.

Das ist meine Standardsoße, die ich immer in dieser Menge mache und vorrätig habe - auch für größere Anlässe kann man nach diesem Rezept große Mengen problemlos machen.

Wer Probleme mit dem rohen Ei hat, kann es auch kochen und gekocht verwenden.