

Salatdressing auf Vorrat



Zutaten

250 g Essig
(Apfelessig, Weinessig, Balsamico usw.)
150 g Zucker
(40 - 50 g sin ebenfalls ausreichen)
250 g Wasser
30 g Salz (Kräutersalz)
1 EL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
200 g Sauerrahm
300 g Joghurt
60 g Senf
250 g Öl
(Olivenöl, Sonnenblumenöl,
Kürbiskernöl usw)

Zubereitung

Essig, Zucker, Wasser, Salz und Gewürzpaste zusammen in den Mixtopf geben und 6 Min. auf Varoma Stufe 1 aufkochen lassen.

Dann Sauerrahm, Joghurt, Senf und Öl dazugeben und 10 Sek. auf Stufe 5 vermischen.

Das ergibt ca. 1 1/2 l Marinade

Tipp:

Wandelt die fertige Salatsoße nach Lust und Laune ab:
z.B. mit 1 TL Knoblauchgrundstock oder Kräuterpaste oder
mit 1 EL (frisch) geriebenem Kren oder
viel frischem Schnittlauch oder andere Kräuter...

Experimentiert doch selbst ein bisschen, bis ihr euer Lieblingsdressing gefunden habt.