



SALATSAUCE AUF VORRAT

ZUTATEN

- 90 g** Apfelbalsamico
- 150 g** Wasser
- 20 g** Zucker
- 15 g** Salz
- 15 g** Gemüsebouillon

- 200 g** Crème fraîche
- 170 g** Magerquark
- 40 g** Senf (grobkörnig oder normal)
- 100 g** Sonnenblumenöl
- wenig** Paprika edelsüss
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Salatkräuter

ZUBEREITUNG

1. 1. Apfelbalsamico, Wasser, Zucker, Salz und Bouillon in den Mixtopf geben und 6 Min. / 100 ° / Stufe 1 aufkochen (unter den Dampfzug stellen, der verdampfende Essig riecht stark)
2. Alle restlichen Zutaten begeben und 20 Sek. / Stufe 5 mischen
3. Salatsauce probieren und ggf. nach Belieben nachwürzen
4. Sauce in saubere, heiss ausgespülte Flaschen füllen

TIPP:

Die Salatsauce hält sich im Kühlschrank 2 bis 3 Wochen und kann à la minute auch gut noch mit Zwiebeln oder Knoblauch verfeinert werden (diese jedoch nicht von Anfang an in die Sauce geben da sie gären würden).