

Cook with love Salatsauce auf Vorrat

Zutaten

4dl Sonnenblumenöl
2 Eier
3-4 Knoblauchzehen
2dl weissen Balsamico
0.5dl Weisswein-Essig (z.B. Kressi)
2 TL Kräutersalz
1TL Curry
2 EL Senf mild
2dl Vollrahm
Wenig Paprika
Getrocknete Kräuter (Peterli, Basilikum, Schnittlauch)



Zubereitung:

1. 2 Eier und Knoblauchzehen in den Topf geben
2. Deckel schliessen auf Stufe 8 laufenlassen
3. Sonnenblumenöl oben in den Deckel geben und einrieseln lassen.
4. Sobald das ganze Sonnenblumenöl eingelaufen ist und eine Mayonnaise entstanden ist stoppen
5. Restliche Zutaten hinzufügen
6. Ca. 30 Sekunden auf Stufe 5 laufenlassen
7. In eine Flasche abfüllen



Tipp: Im Frühling schmeckt die Salatsauce besonders lecker mit etwas frischem Bärlauch.