



aareguet.ch französische Salatsauce

Zutaten

2.5 dl	Milch
2.5 dl	aareguet.ch Rapsöl
1 dl	Bouillon
3 El	Mayonnaise
1 KL	Knoblauchpulver
1 KL	Senf
1 EL	Salatkräuter
wenig	Salz und Pfeffer
0.5 dl	Essig

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine grosse Schüssel oder Messbecher geben.
2. Mit Stabmixer oder im Standmixer gut auf mixen und abfüllen.
3. Frische Kräuter und rohe Zwiebeln (frisch dazugeben).
4. Salatsauce kühl aufbewahren.

Haltbarkeit ca. vier Wochen im Kühlschrank

weitere Infos ↴

