waskochen.ch

Letizias Salatsauce

Zutaten für eine Flasche von ca 5dl

3 EL Moutarde Dijon
2 EL Sojasauce
2 EL frisch gepresster Saft einer Moro-Orange
2 EL griechischer Honig
4 EL Kressi Kräuter-Essig von Chirat
2 EL Apfelessig aus der Migros
12 EL Sonnenblumenöl
80 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle
(Pfefferbouquet für den Kenner von Edi's Chrütli Chuchi AG in einer IKEA-Pfeffermühle)
4 TL Gourmet Mix SALAT von Migros
3 Prisen Demeter Kräutersalz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und entweder mit dem Schwingbesen oder einem Löffel kräftig zu einer sämigen Sauce aufschlagen.
Honig lässt sich sehr gut verrühren, wenn er zuerst mit dem Senf und der Sojasauce vermischt wird.

2. Mit einem Trichter in die Flasche füllen.

3. gut verschliessen und verschenken, oder selber brauchen.

Passt ausgezeichnet zu Nüsslisalat, Eichblatt, Endivien, Frisèe, jungem Spinat, Löwenzahn etc.

VARIANTEN mit feingeschnittenen Frühlingszwiebeln verfeinern / mit grobkörnigem Senf variieren / Sojasauce weglassen, dafür etwas mehr Salz dazugeben / Orangensaft weglassen

ACHTUNG wird die Salatsauce im Kühlschrank aufbewahrt, ist sie zwar länger haltbar, aber auch schwieriger aufzumischen. Ich rate daher kleine Flaschen abfüllen und dunkel im Küchenschrank lagern. Rasch brauchen.