Essig-Öl-Salatsauce_ von M H

Mengen für 10 Personen

30 g Senf	1. Senf, Balsamico, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano werden in eine mittelgrosse Schüssel gegeben und mit einem Schneebesen oder einer Gabel kräftig verrührt. Sie können die Zutaten auch in ein Gefäss mit verschliessbarem Deckel (z.B. Gurkenglas) füllen und gut durchschütteln.
7.5 cl Balsamico-Essig	
4.0 g Salz	
7.5 g Basilikum	Frisch
4.0 g Oregano	
2.0 g Pfeffer	
1.75 Stück Knoblauchzehen	2.Eine geschälte Knoblauchzehe fein zerkleinern und hinzufügen.
3.0 dl Olivenöl	3. Zu guter Letzt mit Olivenöl übergiessen und nochmals gut verrühren.
20 g ital. Kräutermischung	