



Salatsauce Italienisch und französisch von Chefkoch

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

70 g Senf	(10 TL pro 10 Personen)
1.0 dl Essig	Senf und ROTWEINEssig vermischen. ÖL unter Rühren dazugeben. Mit wenig Bouillon bis zur gewünschten Konsistenz bringen. Zwiebeln ganz klein schneiden und begeben. Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. M
5.0 dl Olivenöl	
0.00 g ital. Kräutermischung	
0.02 g Zwiebeln	
0.00 dl Bouillon (flüssig)	
60 g Mayonnaise	
1.0 g Paprika	
5.0 g Streuwürze	
25 g Senf	
1.2 dl Olivenöl	
1.15 dl Balsamico-Essig	
4.0 g Salz	
2.0 g Pfeffer	

Salatsauce evt. in grösseren Mengen für mehrere Mahlzeiten zubereitn und in Petflaschen abfüllen.