

•R•A•H•M•---D•R•E•S•S•I•N•G

Das ist wirklich eine edle hochwertige Salatsauce, die für alle Blattsalate und geeignet ist. Die Salatsauce zum Schluß evtl. mit dem Stabmixer noch einmal mixen. Die Salatsauce läßt sich sehr gut in Flaschen abfüllen und gekühlt aufbewahren, Die Sauce hält sich locker 1-2 Wochen aber gekühlt.

Eventuell, kurz durchschütteln vor dem Gebrauch.

12 Eigelb
90g Salz
ca. 60g Glutamat
10g Pfeffer
1 Esl. Senf (gut schaumigrühren) dann

1 L Essig
Saft und abgeriebenes von
8 - 10 Zitronen
3 L Öl
3 L Sahne flüssig

nach und nach unter rühren zugeben.

sooooo lecker !