

Salatsaucen für kräftige und robuste Salate

Französische Sauce.

Eigelb, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauch mit Öl aufschlagen, mit Gew.- Gurkenfond und Sahne verfeinern.

Russische Sauce.

Mayonaise / Joghurt , mit Sahne und Milch verdünnen.

Einlage: in kleine Würfel geschnittene Paprikaschoten, Schnittlauch und Paprikapulver.
abschmecken mit Chillipulver, Salz, Zucker und Essig.

Cocktailsauce

Mayonaise / Joghurt , mit Ketchup, Ananassaft, Meerrettich, Salz, Zucker, Pfeffer
, Worcestersauce, Cognac und Sahne verfeinern.

„Cocktailsauce extra“

Bananen durch ein Sieb streichen,
mit Creme fraiche, Ketchup, Ananassaft, Salz, Pfeffer und Worcestersauce verrühren.

Saucen und Dressings zum Dippen

Aioli-Dip

Mayonaise mit gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer aus der Mühle verrühren.

Orangensauce mit Zwiebel – Dip

½ Tl. Senf, etwas Curry, 1 Eßl. Gutes Öl,
etwas Apfeldicksaft, Saft von einer Orange, 1 Tl. Zitronensaft, 1 kleine fein geriebene Zwiebel.

Frischkäse- Kräuter – Dip

Frischkäse, Joghurt, etwas Sahne, Meerrettich, Salz, Pfeffer,
diverse Kräuter. (Basilikum, Dill, Estragon,)

Senfsauce – Dip

1 Becher Joghurt 3,5 %, 3 Eßl. Creme fraiche, 2 Eßl. Senf, Salz,frischer Ingwer ger..

Diese Saucen reicht man zu handlichen mundgroßen frischen Gemüse

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!