AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Frankreich

FRANZÖSISCHE SALATSAUCE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Sie besteht aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Mayonnaise. Der Grundsauce gibt man mit Senf, frischen Kräutern, Zwiebeln oder Knoblauch Pfiff.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Weissweinessig	0.5 Bd	Estragon, fein gehackt
4 EL	Sonnenblumenöl	1 EL	Mayonaise
0.5	Zwiebel, fein gehackt	1 EL	Senf
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Essig, Öl, Senf und gehackte Zwiebel gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
2. Mayonnaise und gehacktes Estragon darunterziehen.

TIPP: Die Mayonnaise kann durch Naturjoghurt ersetzt werden. Die Salatsauce hält sich gut einige Tage im Kühlschrank.