

# Erik`s Salatsauce French

400g Sonnenblumenöl

150g Essig

150g Wasser mit 2TL Bouillon anrühren

1 frisches Ei

1/2 Zwiebel

2 EL Oswald Salat Mix French

1 EL Senf

Würzen mit Maggi, Aromat, Kräutersalz oder was du gerne hast.

Alles zusammen im Mixtopf

25 Sek. Stufe 6 mixen.

Salatsauce in eine Flasche (1 L) abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

ca. 7 Tage haltbar.

