

# Weisse Salatsauce

## Zutaten:

1 dl	Essig
3 dl	Rapsöl
30 g	Senf
1	rohes Ei
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Gewürz
1 TL	Salatkräuter
1 dl	kräftige Gemüse- oder Fleischbouillon

## Zubereiten:

Klein geschnittene Zwiebel, gepresster Knoblauch, Senf, das Ei, Gewürze, Kräuter und Essig mit einem Stabmixer oder Schwingbesen vermengen.

Das Oel unter stetem rühren einmontieren, so dass die Sauce dickflüssig wird.

Die Bouillon zugeben und fertig abschmecken.

Je nach Geschmack, können verschiedene Speiseöle und Essigarten verwendet werden.

Die Sauce kann bis eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.