



Rezepte aus der Kitaküche



Einfache Salatsauce (Grundsauce)

Zutatenliste: (für 4 Personen Hauptgericht)

1 EL	Senf mittelscharf
1 EL	Senf süß (bayrisch)
1 EL	Ketchup
2 EL	Balsamico Essig
200ml	Sonnenblumenöl
50ml	Mineralwasser oder Apfelschorle
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 Prise	Pfeffer

**Optional nach Geschmack frisch
gehackte Kräuter hinzugeben.**

Zubereitung:

Die Senfe zusammen mit dem Ketchup und dem Essig in eine Schüssel geben. Alles miteinander verrühren. Jetzt immer abwechselnd das Öl und etwas Wasser unter Rühren in die Sauce geben und so die Salatsauce „hochziehen“.

Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken und eventuell noch Kräuter hinzugeben.

Das ist ein einfaches Salatsaucenrezept und kann vielfältig abgewandelt werden. Zum Beispiel mit einem Schuss Sahne (oder Sojasahne), oder mit fruchtiger Note durch die Zugabe von Preiselbeeren oder Birnenmus.