



# SALATSAUCEN

## Ausgangsmaterial für französische Sauce

300 g	Mayonnaise	
50 g	Essig	
150 g	Milch	
15 g	Streumix Salat.....	Art.-Nr. F821

## Ausgangsmaterial für italienische Sauce

70 g	Senf mittelscharf	
180 g	Rötweinessig	
550 g	Wasser	
30 g	Streumix Salat.....	Art.-Nr. F821
3 g	Xanthan Gum.....	Art.-Nr. 8288
200 g	Rapsöl	

## Zubereitung

1. Alle Zutaten mit dem Schwingbesen kräftig mischen. Senf, Wasser, Rotweinessig und Xanthan mit dem Stabmixer homogenisieren.
2. Streumix Salat und am Schluss das Rapsöl zugeben.

## Bemerkung, Variante

Diese Salatsaucen können in Flaschen abgefüllt, etikettiert und verkauft werden.