

Balsamico-Dressing



Rezept

1. Rühraufsatz einsetzen. Senf, weisser Balsamico, Aceto, Maggi sowie Salatgewürz in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 3** vermischen.
2. Die Maschine auf **Stufe 3.5 einstellen, den kleinen Messbecher- Deckel** aufsetzen.
3. Das Öl langsam in den Deckel leeren, sodass dieses langsam nach unten läuft und die Sauce emulgiert, insgesamt etwa **2 Minuten** laufen lassen.
4. Am Schluss nochmals **20 Sekunden / Stufe 5** mischen
5. Achtung: Mit dem Rühraufsatz (Schmetterling) darf man nicht über die Stufe 5 stellen, sonst kann dieser kaputtgehen!

Zutaten

- 15 g Senf
- 60 g weisser Balsamico
- 140 g Aceto di Modena
- 20 Spritzer Maggi Flüssigwürze
- 2.5 EL Salatgewürz, italienisch
- 200g Sonnenblumen- oder Rapsöl