

# Französische-Salatsauce



Eine ultra leckere Salatsauce . Stets griffbereit ist diese super praktisch für den Alltag. Im Kühlschrank hält sie sich bis zu 2 Wochen.

## Rezept

1. Zwiebeln, und Knoblauch im Mixtopf 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben.
2. 20 g Öl zugeben und 3 Minuten / 120 ° / Stufe 1 dünsten.
3. Wasser und Bouillon zugeben und **10 Minuten / 100° / Stufe 1** aufkochen.
4. Das Gemisch im Topf abkühlen lassen. Mayonnaise, Crème fraîche, Essig, Puderzucker, Senf, Rapsöl, Maggi, Paprika, Curry und Pfeffer zugeben und 1 Minute / Stufe 10 mixen.
5. Das Dressing in eine Einmachflasche (5 dl) füllen, gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

## Zutaten

Für 5 dl

- 1 Zwiebel, geschält, halbiert (ca.80g)
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Rapsöl
- 100 g Wasser
- 1 gehäufte TL Bouillon
- 90 g Mayonnaise
- 60 g Crème fraîche
- 80 g Kräuteressig
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Senf
- 120 g Rapsöl
- 10 g Maggi, Flüssigwürze
- 0,5 TL Paprikapulver
- 0,5 TL Currypulver