

Salatsauce für Endiviensalat



Zutaten für 6 Personen:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 EL Wasser
2 Prisen Gemüsebrühpulver
1 TL Dijon Senf oder mittelscharfer Senf
2 TL Sardellenpaste
2-3 EL Weißweinessig
1/2 Knoblauchzehe (optional)
2 cm Mayonnaise (optional)
2 EL Weißwein
2 Eigelb (von gekochten Eiern)
8 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Alle Zutaten in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Schneidestab mixen.
2. Übrig gebliebene Sauce hält sich einen bis zwei Tage im Kühlschrank.

Endiviensalat-variationen:

- mit gekochten Kartoffeln vom Vortag
- fein geschnittenen Gurkenscheiben
- Tomatenwürfeln
- Karottenscheiben
- Eiweiß (das vom gekochten Ei übrig ist)
- Schinkenstreifen
- Käsestreifen

Hinweise:

Diese Salatsauce ist sehr kräftig, passt daher vor allem zu Endiviensalat und anderen Wintersalaten.

Sie passt auch sehr gut zu Tomaten und gekochten Kartoffeln im Salat.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Salatsaucen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023