

Salatsauce

Hält mindestens 14 Tage im Kühlschrank

Koche in 2dl Wasser mit
1 Esslöffel Salatgewürz von Semperbonum
<https://www.semperbonum.li>
1grosse Zwiebel gehackt
1-2 Knoblauchzehen gehackt
etwas Chili nach Geschmack
weich und lass sie dann vollständig abkühlen

Nun gibst du
½ Liter Öl
2dl Essig
1 Esslöffel Senf
1 Kaffeelöffel Zucker
½ Kaffeelöffel Salz
2 Eigelb
Pfeffer aus der Mühle
Mixe Alles gut durch und füll es in eine Glasflasche

Du kannst diese Salatsauce immer wieder mit verschiedenen Ölen, Essig, Senf und Gewürzen immer mal abwandern
Viel Spass beim Experimentieren