Salatsauce auf Vorrat – Zubereitung im Thermomix

In der Regel bereite ich immer eine sehr simple Salatsauce mit Olivenöl, Balsamico-Essig und Salatgewürzen zu. Manchmal verwende ich brauner Balsamico-Essig oder meinen Erdbeer-Balsamico-Essig. Rezept ist auf meinem Blog

Doch während den Sommermonaten ist diese Salatsauce der absolute Renner.

Sehr einfach und schnell in der Zubereitung.

Zutaten
2 EL Maisstärke
1 TL Gemüsebrühepulver
300 ml Wasser

1 TL Salz
1 TL Senf
200 ml Weissweinessig
400 ml Oel, ich verwende Olivenöl
1 Ei

Salatgewürze oder Pfeffer, Paprika, Curry usw. dazugeben. Welches Gewürz ihr verwendet, ist jedem selber überlassen. Denn jeder hat seine Vorlieben.

Ich persönlich gebe 4 – 5 gehäufte TL Salatgewürze von Oswald bei.

Zubereitung im Thermomix
Wasser, Gemüsebrühepulver und Maisstärke in den Mixtopf des Thermomixes geben, Deckel verschliessen und während 4 Minuten/100°/Stufe 3 aufkochen. Das Ganze sollte leicht eindicken.

Alle weiteren Zutaten zur gekochten Flüssigkeit geben und während 10 Sekunden auf Stufe 8 mixen. In eine 1 Liter Flasche umfüllen und kühl stellen. Die Sauce ist ca. 7 Tage haltbar.

Vor Gebrauch Flasche schütteln.

Wünscht man Zwiebel oder Kräuter in der Salatsauce diese erst vor Gebrauch dazu geben, damit die Sauce nicht zu gären anfängt.