

Dressings – Salatsoßen

Einfache Essig-Öl-Marinade (für Blattsalate)

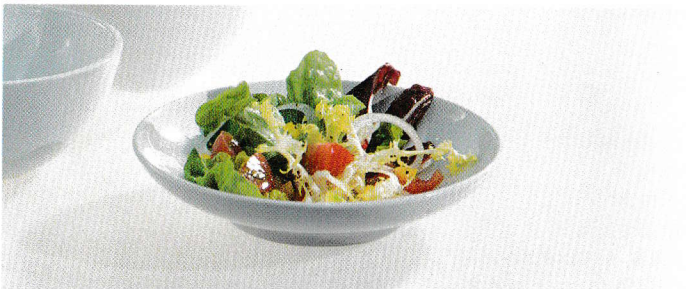
- 1 Teil Essig
- 2 Teile Öl
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

French-Dressing

- 3 Teile Öl
- 1 Teil Essig
- Salz, Pfeffer, frz. Senf

Sauce vinaigrette (Essig-Öl-Kräutermarinade)

- 3 Teile Öl
- 1 Teil Essig
- Küchenkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
- Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch
- gehackte Zwiebeln
- abgezogene Tomatenwürfel
- eventuell 1 gehacktes Ei zur Garnitur



Roquefort-Dressing

- 100 g Roquefort Käse
- 1/4 l Süßrahm
- Salz, Pfeffer, etwas Essig (abschmecken), Kräuterzugabe oder
- 100 g Roquefort Käse (durch ein Sieb streichen und mit 1/4 l French Dressing verrühren)

Sahne-Kräuterdressing (Joghurtdressing wird ebenso hergestellt)

- 1/8 l Süßrahm (oder Sauerrahm)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- viele gehackte Kräuter

Thousand Islands Dressing (Tausend-Inseln-Soße)

- 100 g Mayonnaise
- 10 g (1 EL) Chilisoße
- 2 EL klein gehackte Paprikawürfel Salz, Pfeffer, etwas Zucker