Honig- Senf Dressing auf Vorrat



Rezept und Bilder von Andreas Thomä

Zutaten

350ml lauwarmes Wasser
100g Gemüse Zwiebeln
2 Eßl. Schnittlauch TK
1Eßl. Petersilie Tk
60g Zucker
20g Honig
40g Rotwein Essig Kühne
20g Basalmico Dunkel oder Weiß
100g Senf mittelscharf von Kühne
150g Pflanzen Öl
1 1/2 tl Salz
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Wasser im Mixer (Glasblender) mixen. Lauwarmes Wasser zum Schluss vorsichtig dazugeben und damit die textur Steuern also wie dick oder dünn es werden soll. Mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken.





Wer mag kann vor dem servieren 1 Eigelb für die Cremigkeit unterziehen…

Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank. Wenn die Gläser Vakuumiert werden noch länger…