

Salatsoßen-Thread

Beitrag von „Petra“ vom 4. November 2005 18:38

Eigentlich mache im die Soßen immer so, wie mir gerade danach ist, deshalb gibt es keine festen Rezepte, ich mache es immer so aus dem Handgelenk 😊

Aber eins, das ich relativ häufig mache ist dies hier:

eine Zitrone auspressen, etwas mehr als die Hälfte davon nehmen
Olivenöl dazu
heißes Wasser dazu und etwas Brühpulver (das aus dem Glas zum Suppe machen)
ev. noch eine kleine Zwiebel
und eine Priese Zucker.

Passt gut zu Blattsalat.

Petra