Rezept

Salatsauce "Luna"

Eine Salatsauce, schnell zubereitet mit dem "extra"

4 Pers

Zutaten

2 EL Arganöl, geröstet (Reformhaus)
1 TL Calamansi Balsam Essig (vom Fass, Zürich)
1 EL Wasser
1 TL Salatsaucen-Gewürz

Zubereitung

Alle Zutaten sehr gut vermischen.

Variationen

Dieser Sauce können Sie mit der Beigabe von einigen geschnittenen Datteln eine ausgezeichnete, orientalische Note geben.

Auch geröstete Mandelscheibchen passen hervorragend.

Mit fein geschnittener Petersilie oder frisch gezupfter Ringelblume können Sie das ganze optisch noch mehr aufpeppen.

Tipps

Diese Sauce gibt jedem Salat das gewisses "extra".

Egal ob Sie grünen Salat, Tomaten, Gurken, sehr fein geschnittenen rohen Fenchel ect. zubereiten.

Sie passt auch zu Reis oder Couscous. Für diese beiden Salate bitte das Rezept verdoppeln, da sie viel Flüssigkeit aufnehmen.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.