

Kinder - Salatsaucen

Indianer – Sauce:

1 TL	Senf	
1 EL	Aceto balsamico	
3 EL	Olivenöl	
1 ½ EL	Ketchup	
2 EL	Wasser	
1 TL	flüssiger Honig	alles in eine Schüssel und mit dem Schwingbesen gut verrühren
nach Bedarf	Salz und Pfeffer	Sauce würzen

Chrütlihäx – Sauce:

1 TL	Senf	
1 EL	Essig	
1 EL	Orangensaft	
2 EL	Rapsöl	
2 EL	Rahm	
½ TL	Bouillonpulver	alles in eine Schüssel und mit dem Schwingbesen gut verrühren
¼ Bund	Schnittlauch	Schnittlauch mit der Küchenschere fein schneiden
½ EL	Basilikum	fein schneiden, Schnittlauch und Basilikum zur Sauce geben, darunter rühren
nach Bedarf	Salz und Pfeffer	Sauce würzen

Tipp:

- Statt Basilikum passen auch Oregano oder Petersilie.

Eichhörnli – Sauce:

1 TL	Senf	
1 EL	Essig	
3 EL	Rapsöl	
2 TL	Mayonnaise	
1 EL	Wasser	alles in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren
1 EL	gemahlene Haselnüsse	Haselnüsse begeben und darunter rühren
nach Bedarf	Salz und Pfeffer	Sauce würzen