SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Honig-Senf-Dressing

Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Portionen

Gewürze & Zutaten für Senf-Honig-Dressing (ca. 500 ml) :

100 g Wasser

10 g Senfpulver grob (alternativ 100 g groben Senf)

30 g Dijon Senf

80 g Weißweinessig

120 g Honig

100 g Apfelsaft

5 g Meersalz

5 g Pfeffer schwarz

200 g Rapsöl

Zubereitung Senf-Honig-Dressing:

1. Die oberen Zutaten im Mixer oder mit dem Zauberstab glatt mixen. Dann das Öl langsam bei hohen Touren einmixen.