

Balsamico-Sahne-Dressing



Für 10 Personen

Kochzeit: 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Sahne,

Zutaten

- 75 ml Balsamico-Essig
- 1/3 TL Salz
- 4-5 Umdrehungen aus der Pfeffermühle
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Ahornsirup
- 150 g Sahne

Arbeitsschritte

1. Den Essig in einem sauberen Schraubglas abmessen und alle übrigen Zutaten hinzufügen.
2. Das Glas schließen und kräftig durchschütteln.
3. Das Dressing hält im Kühlschrank ca. 10 Tage. Zum Gebrauch wieder aufschütteln und mit einem sauberen Esslöffel entnehmen (ca. 2 EL für eine große Portion Salat).

