

A Thousand Island Dressing



Das brauchst du:

2 Eier

50 g Zitronensaft

2 Teelöffel mittelscharfen Senf

½ Teelöffel Pfeffer

2 Prisen Salz

2 Prisen Zucker

400 g neutrales Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)

160 g Tomatenketchup

30 g Essig

Bei Erwachsenen: 30 g Weinbrand, z.B. Cointreau)

So machst du's richtig:

- 1.) Gib die Eier in einen Topf und rühre sie mit einem Rührgerät schaumig.
- 2.) Gib den Zitronensaft, den Senf, den Pfeffer, das Salz und den Zucker dazu und rühre nochmals kräftig durch.
- 3.) Lass nun das Öl unter ständigem Rühren langsam und in kleinem „Strahl“ in die Schüssel laufen (nicht zu schnell, sonst „haut das Dressing ab“).
- 4.) Gib nun das Ketchup, den Essig und den Weinbrand hinzu und rühre nochmals kurz kräftig durch.

Dieses Dressing passt sehr gut zu Salaten, aber auch zu Garnelen, Fisch und Geflügelgerichten.