

French Dressing



Das brauchst du (für 4 Portionen):

2 Eigelb

40 g Dijon-Senf

1 Prise Cayenne-Pfeffer

¼ Teelöffel Salz (also etwas mehr als eine Prise Salz)

1 Prise Zucker

30 g Weißweinessig

120 g Öl

250 g Sahne

So machst du's richtig:

- 1.) Schlage die Eigelbe in einer Schüssel mehrere Minuten schaumig.
- 2.) Gib den Senf, den Pfeffer, das Salz, den Zucker und den Essig dazu und rühre nochmals mehrere Minuten schaumig.
- 3.) Lass das Öl langsam dazu laufen und rühre dabei mit einem Rührgerät.
- 4.) Gib die Sahne dazu und rühre nochmals ein paar Minuten durch.