



Dressing Orangen - Limettenvinaigrette

ZUTATEN: (6 bis 8 Personen)

2 Orangen (4 Limetten)
2 EL Estragon-Senf
1 TL Puderzucker
2 EL Weißweinessig oder weißer
Balsamicoessig
200 ml Olivenöl
Salz
frischen Pfeffer aus der Mühle

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Zitruspresse auf den Mixpress Hauptbehälter geben und die Orangen auspressen
2. Zitruspresse wieder vom Mixpress Hauptbehälter entfernen und das Doppelschlag-messer in den Mixpress Hauptbehälter geben.
3. Nun Senf, Puderzucker, Salz, Pfeffer, Essig hinzugeben und mit Doppelschlagmesser verrühren
4. Unter Rühren nach und nach Öl dazu geben bis die Vinaigrette eine leicht cremige Konsistenz hat.
5. Zum Schluss noch einmal mit Salz, frischen Pfeffer und Zucker abschmecken (evtl. auch etwas Chili dazu geben).

Bei Limettenvinaigrette den Essig weglassen. Dafür etwas Wasser dazu geben.