



Winterzauber: Sanddorn Dressing

ZUTATEN: für 8 Personen

1 Orange
80ml Sanddornsaft (aus dem Reformhaus)
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 Küchenmaschine

ZUBEREITUNG:

1. Zitruspresse auf den Mixpress Hauptbehälter geben und die Orange auspressen
2. Zitruspresse wieder vom Mixpress Hauptbehälter entfernen und das Doppelschlag-messer in den Mixpress Hauptbehälter geben.
3. Nun Sanddornsaft, 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.