



Curry-Orangen-Salatdressing

Zutaten / Zubereitung:

2 Schalotten

2 EL Salatöl

→ *Schalotten fein würfeln und im Topf mit Öl anschwitzen.*

(Thermomix: 3 Sek / Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben, 3 Min. / 100°C anschwitzen.)

200 ml Balsamico hell

150 ml Wasser

150 ml Orangensaft

3 TL Gemüsebrühe

50 g Zucker

3 TL Salz

→ *Zu den Schalotten geben, 5 Minuten köcheln lassen*

(Thermomix: 5 Min. / 100°C / Stufe 2)

50 g Senf

230 g Salatöl

130 g Saure Sahne

1 EL Honig

2 TL Currypulver

→ *Zugeben und mit dem Rührbesen sehr gut vermengen*

(Thermomix: 10 Sek. / Stufe 6 verrühren.)

Das Dressing noch warm in Schraubgläser abfüllen und im Kühlschrank lagern.

Haltbarkeit ca. 4 Wochen.

Wer das Dressing etwas dicker mag verwendet nur die Hälfte Menge Wasser.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de