



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Haltbarkeit Salatdressing und Saucen

Liebe Glasfütterer,

in unserem Expertentipp „**Salatdressing – ein Mysterium?**“ haben wir euch das Grundprinzip der Salatsauce, Vinaigrette bzw. des Dressings erklärt. Da könnt ihr eurer Fantasie freien Lauf lassen und euch sicher sein, dass alle gelingen und vor allem schmecken.



Foto Klaus Rupp - **probiert einmal griechisches Dressing**

Und soll die Emulsion länger halten, gebt einfach einen Emulgator dazu, z.B. 1 TL Senf. Solltet ihr cremigere Salatsaucen bevorzugen, könnt ihr natürlich statt Öl und Essig auch Milchprodukte verwenden: Joghurt, Sauerrahm, Buttermilch, Sahne, Schmand, Creme Fraiche, aber auch Mayonaisse. Wichtig: die Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und laufend mit einem kleinen Löffel probieren, am besten nach jeder weiteren Zutat. Aber Achtung: stets einen sauberen Löffel verwenden! Niemals mit demselben Löffel zweimal probieren. Die Haltbarkeit der Sauce verkürzt sich durch die Verunreinigung drastisch!

Nun viel Spaß beim Probieren von mehr als tausend Geschmacksvarianten!

Euer Norbert