

# Französische Salatsauce

## ergibt ca 1,2 Liter Sauce

300 g Blanc battu, Naturjogurt oder saurer Halbrahm

4 EL Senf

2 dl Kräuteressig

2 dl Rapsöl

5 dl Gemüsebouillon

1 KL Salz, Pfeffer

evtl. Worcestershiresauce

alle Zutaten mixen, in einem verschliessbaren Gefäss im Kühlschrank aufbewahren

Haltbarkeit: 2 Wochen

---

### Hinweis

Falls Kräuter, gehackte Zwiebel, gepresster Knoblauch gewünscht werden, diese frisch dazugeben

**Geeignet für:**

**Schwierigkeitsgrad:** einfache Zubereitung