

Salatsoße für den Vorrat

Zutaten:

500 ml Wasser

10 g Stärke

10 g gekörnte Brühe

Salz und Pfeffer

ev. etwas Süßstoff

ca. 150 ml Balsamico-Essig oder weniger, je nach Geschmack

10 TL Öl

Zubereitung:

Stärke, Wasser und gekörnte Brühe verrühren und aufkochen lassen.

Wenn der Sud abgekühlt ist restliche Zutaten hinzufügen.

Durch die Stärke wird die Soße sämig, so dass sie gut an den Salatblättern hängen bleibt.

Tipp:

Eine Flasche von der Soße vorbereiten. Diese kann man leicht 2-6 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Variationen:

- Zwiebelwürfel zum Salat geben
- verschiedene Essigsorten verwenden
- unterschiedliche Öle ausprobieren
- Kräuter aus dem Garten frisch dazugeben
- verschiedenen Gewürze ausprobieren (Curry, usw.)

Berechnung insgesamt: 10 F, 45 kcal