

# Französische Salatsauce Spezial

ca. 1-Liter

---

## Zutaten:

1	-	EL Dijon Senf
4	-	Knoblauchzehen gepresst
1	-	Zwiebel gehackt
1	-	EL Maggi
2	-	EL Worcestershiresauce
1	-	TL Currypulver
1	-	TL Dill
1	-	TL Estragon
2	-	TL Herbes de Provençale
etwas		Aromat Streuwürze
etwas		Pfeffer
etwas		Cayennepfeffer
1	-	Ei
2	-	dl. Milch
3	-	dl. Essig
3	-	dl. Oel

## Zubereitung:

Alle Zutaten ausgenommen Oel im Mixer gut mixen. Am Schluss das Oel langsam beifügen und gut durchmischen.

Die Sauce kann gut im Kühlschrank aufbewahrt werden.