

Mandeldressing French-Style

Zutaten: Ergibt ca. 1 Liter Dressing*

2 EL	Senf cremig & mittelscharf
200ml	Apfelessig
½	Zitrone (Saft und die fein abgeriebene Schale)
300 ml	Sonnenblumenöl kaltgepresst
200ml	Mandelmilch
3 EL	getrocknete Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill)
1 EL	Mandelpüree hell
1 TL	Meersalz
¼ TL	Kala Namak (Rauch-Salz)
nach belieben	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alles miteinander homogen mixen. Am besten mit dem Pürrierstab oder einem Mixer/Blender.

*** In eine Glasflasche füllen und verschlossen bis 2 Wochen im Kühlschrank haltbar.**

JAPANISCHE OPTION:

- 1 Esslöffel Wasabi statt Senf nehmen, je nach Schärfegrad mehr oder weniger 😊
- 1 EL Sesamöl geröstet dazugeben
- 1 EL Teriyaki sauce dazugeben

Orientalische Option:

- Sesampaste Tahin anstelle von Mandelpüree nehmen
- ½ Zitrone durch ½ Orange ersetzen 😊

Asiatische Option:

- 1 EL Ingwer gerieben dazugeben
- Bei den Kräutern frischen Koriander und Schnittlauch gehackt nehmen
- Anstelle von Mandelmus, Erdnussmus verwenden
- 1 EL Sojasauce „Shoyu“ dazugeben
- 1 EL Miso Paste
- 1 EL Honig oder Xylit (Birkenzucker)