



Sauce vert – Grüne Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 großes Eigelb,
- 1 TL Moutarde de Provence, (altn. ein mittelscharfer Senf)
- 1 TL Orange-Rosmarin-Dressing,
- 100 ml Walnussöl Premium,
- 100 ml Kräuter der Provence auf Olivenöl,
- 3 EL Rouille Dip,
- 1 EL Zitrone-Lavendel-Crema-Essig,
- 1 EL Sahne, etwas Salz

Zubereitung:

Das Eigelb mit Senf, Dressing und etwas Salz im Mixer verrühren.

1 EL Rouille Dip hinzufügen und nochmals kurz mixen. Dann bei auf kleiner Stufe laufendem Gerät langsam das Walnussöl eintröpfeln lassen.

Die restlichen 2 EL Rouille Dip, den Zucker, das Olivenöl und den Essig hinzugeben und anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Um die Sauce etwas geschmeidiger zu machen, die Sahne oder einen EL Wasser unterrühren. Die Sauce im Anschluss kalt oder warm servieren.

Geschmack erleben.