

Kalte Schnittlauchsauce

Zutaten

2	Altbacken Semmeln entrindet
100 ml	Milch
2	Eidotter gekocht
4 cl	Bouillon
1 Tl	Senf
1 cl	Apfelessig
130 ml	Sonnenblumenöl
60 ml	Olivenöl
2 El	fein geschnittenen Schnittlauch

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Zucker

Arbeitsbeschreibung

1. Semmeln entrinden und in kalter Milch 5 Minuten einweichen und ausdrücken.
2. Klein schneiden und mit Eidotter, Bouillon, Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen, fein mixen und zum Schluss das Sonnenblumenöl und das Olivenöl langsam mit dem Mixer einarbeiten bis es eine cremige Sauce ergibt.
3. Vor dem Servieren geschnittenen Schnittlauch dazugeben.