

Sauce Vinaigrette (f. Spargelsalat & Suppenfleisch)

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 TL Senf
- 1 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Öl
- 1 hartgekochtes Ei
- 1 Schalotte (fein gewürfelt)
- 1 EL Petersilie (fein geschnitten)

Zubereitungszeit: 10 - 20 Minuten, Kochzeit je nach Gemüsesorte

1. Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Öl am besten mit dem Zauberstab im hohen Becher mixen.
2. Klein gewürfeltes Ei, Zwiebel und Petersilie unterrühren. Sauce Vinaigrette über den Spargelsalat oder das Suppenfleisch geben

Passt zu Spargelsalat oder gekochtem, kaltem In Essig und Fleischbrühe mariniertem Suppenfleisch