



Einkaufsliste für 4 Personen

Salatsauce nach Pereiras Art: Tinos Dressing 09.11.2021

Form: Für 1 Flasche von ca. 7 dl

Haltbarkeit: Kühlschrank ca. 2 bis max. 3 Wochen. Flasche vor Gebrauch gut schütteln.

Einkaufen:

6 dl sehr kräftige Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon

190 gr Mayonaise

180 gr Senf

2 dl Kräuteressig

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Zucker

Petersilie, Schnittlauch

7 dl Erdnussöl

1 Zwiebel



By Pereira)



Tinos Owen Dressing 09.11.2021

Mayonnaise und Senf in einem Schüssel geben, die Zwiebel und Knoblauch dazugeben

Alle Flüssigkeiten Essige und Öle in die Schüssel geben. Zucker Salz und Pfeffer in die Schüssel.

ALLES GUT PÜRIEREN

Erst jetzt kommen die Kräutern dazu / NICHT VORHER sonst ist der Gefahr da die Sauce bitter wird.

NOCHMALS ALLES GUT MIT DEM MIXSTAB MIXEN UND FERTIG IST EURE SAUCE

REZEPT FÜR DIE PEREIRA LOVERS / Danke liebe Community

Jose Angelo Pereira / HENESSENMÜHLE



Einkaufsliste für 4 Personen

Salatsauce nach Pereiras Art: Tinos Dressing 09.11.2021

Form: Für 1 Flasche von ca. 7 dl

Haltbarkeit: Kühlschrank ca. 2 bis max. 3 Wochen. Flasche vor Gebrauch gut schütteln.

Einkaufen:

6 dl sehr kräftige Gemüsebouillon oder Hühnerbouillon

190 gr Mayonaise

180 gr Senf

2 dl Kräuteressig

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Zucker

Petersilie, Schnittlauch

7 dl Erdnussöl

1 Zwiebel



By Pereira)



Tinos Owen Dressing 09.11.2021

Mayonnaise und Senf in einem Schüssel geben, die Zwiebel und Knoblauch dazugeben

Alle Flüssigkeiten Essige und Öle in die Schüssel geben. Zucker Salz und Pfeffer in die Schüssel.

ALLES GUT PÜRIEREN

Erst jetzt kommen die Kräutern dazu / NICHT VORHER sonst ist der Gefahr da die Sauce bitter wird.

NOCHMALS ALLES GUT MIT DEM MIXSTAB MIXEN UND FERTIG IST EURE SAUCE

REZEPT FÜR DIE PEREIRA LOVERS / Danke liebe Community

Jose Angelo Pereira / HENESSENMÜHLE