

FRENCH SALATDRESSING



Zutaten:

- 1 rote Schalotte
- 5 frische Champignons
- 1 kleine Dose Mais
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig
- 3 TL mittelscharfer Senf
- 6 EL Wasser
- 3 EL **ENERGY 32** Neutral
- 1 Pk. Salatkräuter
- Salz
- Pfeffer

Die Schalotte fein hacken und Champignons in Scheiben schneiden. Den Mais in ein Sieb geben, unter laufendem Wasser spülen und abtropfen lassen. **ENERGY 32** in 6 EL heißem Wasser auflösen. In einer Schale das Olivenöl mit Essig und Senf vermischen. 4 EL des **ENERGY 32**-Wassers hinzugeben, alles zu einer Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotte, Champignons, den Mais und die Salatkräuter hinzufügen und vermengen. Das Dressing ca. 15 Min. gut durchziehen lassen und über den Salat verteilen. Passt besonders gut zu Feldsalat.