



GÖLLES
MANUFAKTUR
FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG

www.goelles.at

HONIG-SENF-DRESSING

1. Honig und Senf verrühren.
2. Danach den Essig und nach und nach die Suppe und das Öl unterrühren.
3. Eventuell etwas salzen, mit Pfeffer und Petersilie verfeinern.

Passt ideal zu Winterlichen Salaten sowie zum Marinieren von Vorspeisen.



Schwierigkeit



Zubereitung: 10 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

2 EL	Blütenhonig
2 EL	Dijonsenf
20 ml	Gölles Weißer Balsamessig
40 ml	Geflügel- oder Gemüseuppe
4 cl	Maiskeimöl
	Salz, Pfeffer
	Petersilie, gehackt