

# Cremige Salatsauce

Anzahl Personen: 20 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
4 dl	Wasser	
120 g	Cashewkerne	
1 dl	Zitronensaft oder Essig	
1 EL	Bouillonpulver	
1 KL	Kräutersalz	
3 EL	Sojasauce	
1 EL	Curry mild	
1.5 EL	getrocknete Salatkräuter	
2 EL	Senf	
1 EL	Sonnenblumen-Lecithinpulver (optional)	
	Pfeffer, Paprika,	
1.5 dl	Rapsöl	

## Anleitung

1. Wasser mit den Cashewkernen mind. 2 Std. einweichen. (Mit sehr gutem Mixer nicht nötig).
2. Die übrigen Zutaten, ausser Oel begeben und alles cremig mixen.
3. Oel im Strahl dazu laufen lassen. Die Sauce nach belieben abschmecken.

Die Salatsauce hält sich im Kühlschrank 1 - 2 Wochen. Vor Gebrauch gut schütteln.

