



## *Dressing Orangen - Limettenvinaigrette*

### **ZUTATEN:** (6 bis 8 Personen)

2 Orangen (4 Limetten)  
2 EL Estragon-Senf  
1 TL Puderzucker  
2 EL Weißweinessig oder weißer  
Balsamicoessig  
200 ml Olivenöl  
Salz  
frischen Pfeffer aus der Mühle

### **KOCHGESCHIRR:**

Mixpress 3500 plus

### **ZUBEREITUNG:**

1. Zitruspresse auf den Mixpress Hauptbehälter geben und die Orangen auspressen
2. Zitruspresse wieder vom Mixpress Hauptbehälter entfernen und das Doppelschlag-messer in den Mixpress Hauptbehälter geben.
3. Nun Senf, Puderzucker, Salz, Pfeffer, Essig hinzugeben und mit Doppelschlagmesser verrühren
4. Unter Rühren nach und nach Öl dazu geben bis die Vinaigrette eine leicht cremige Konsistenz hat.
5. Zum Schluss noch einmal mit Salz, frischen Pfeffer und Zucker abschmecken (evtl. auch etwas Chili dazu geben).

Bei Limettenvinaigrette den Essig weglassen. Dafür etwas Wasser dazu geben.