

# Verschiedene Salatsaucen

## Walnussdressing

- 50–100 g gehackte Walnüsse
- 1 Schalotte fein gewürfelt
- 4 EL neutrales Pflanzenöl
- 1–2 EL Arganöl
- 1–2 EL Walnuss-Essig (alternativ Rotweinessig)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten mischen (mit einem kleinen Schneebesen wird's schön sämig). Auf dem Salat verteilen und anschließend die gehackten Walnüsse drüberstreuen.

## Honig-Dressing

- 4–5 TL Balsamico
- 1 fein gehackte Schalotte
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 TL Argand'O Arganöl

Alle Zutaten mischen (mit einem kleinen Schneebesen wird's schön sämig). Passt zu jedem kräftigen Salat. Kombiniert mit einigen hauchdünnen Schreibern Serrano- oder Parmaschinken wird daraus eine feine Vorspeise.

## Senf-Dressing

- 1 EL Dijonsenf
- 3 EL neutrales Pflanzenöl
- 1–2 EL Arganöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL grüne Pfefferkörner zerquetscht
- 2–3 TL Weißweinessig
- 1 TL Zitronensaft

Alle Zutaten mischen (mit einem kleinen Schneebesen wird's schön sämig). Schmeckt wunderbar zu Roastbeef und einem aromatischen Lollo Rosso Salat oder auch Feldsalat.

([www.argandor.de](http://www.argandor.de))