

## Salatcreme

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/3 T Sojamilch
- 1/6 T Distel- oder Rapsöl
- 1 Msp - 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Essig oder Zitronensaft
- 1-2 TL Senf

- Alles in eine Tasse geben.
- Mit dem Stabmixer pürieren.





**Tip:** Die Salatcreme wird fester, wenn sie einige Minuten in den Kühlschrank gestellt wird.

**Paßt zu:** Blattsalaten, Gurken-, Nudel-, Kartoffel-, Bohnen-, Quinoa-, Reissalat usw.

**Varianten:** Knoblauch oder Kräuter zugeben.