



Feigen Balsamico - Dressing

50 ml.	Traubenkern Öl
50 ml.	Zitrone auf Olivenöl
50 ml.	Feige Dattel Crema Essig
100 ml.	Crema Balsamico Classic
50 ml.	Trauben Balsam Essig
2 Tl.	Feigensenf

Alle Zutaten mit Pürierstab mixen.

Kräutersalz erst beim Anmachen nach Bedarf darüber geben.

Beliebige Menge über Salat geben.

Dressing kann **bis zu 14 Tage** im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß **aufbewahrt** werden.

Gutes Gelingen wünscht

Ihnen Ihre bottega del gusto

