



HIMBEERDRESSING



5 MIN



10 Portionen

77 kcal /
Portion

Glutenfrei



Low Carb

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab oder Mixer 1 Minute mixen.

Unser Tipp:

Das Dressing durch ein Sieb geben, um die Kerne zu entfernen. Wer keinen selbstgemachten Geflügelfond zur Hand hat, kann auf Brühpulver mit Wasser zurückgreifen. Dressing in einer wiederverschließbaren Flasche im Kühlschrank lagern.

Zutaten

- 240 ml Geflügelbrühe
- 2 EL **FeinTextur**
- 50 ml Himbeeressig
- 50 ml Olivenöl
- 40 g Himbeeren
- 30 g **ApfelSüße**
- 1 TL Salz