

Caesar Salad Dressing

Zutaten für 4 Personen

½	TL	Pfeffer, schwarz a.d.M.	
4		Sardellenfilets	
2	EL	Butter, zimmerwarm	
1	EL	Worcestershier Sauce	
3-4	Spritzer	Tabasco	
2		Eigelb	Mit Stabmixer fein pürieren
2	dl	Olivenöl	Langsam unter Eimasse schlagen bis Mayonnaise entsteht
2-3	EL	Weisswein- oder Kräuteressig	Unter Mayonnaise ziehen
		Salz	Abschmecken
Servieren			
1		Lattich- oder Eisbergsalat	In 1-2 cm breite Streifen schneiden
		Caesar Salad Dressing	Salat in Dressing wenden, anrichten
		Croutons	Über Salat verteilen
100	g	Speck- oder Schinkenkrümel (geröstet)	Über Salat verteilen
100	g	Parmesan, gerieben	Über Salat verteilen
Variante			
1-2		Knoblauchzehen	Auspressen und von Beginn an begeben
2-3	Spritzer	Zitronensaft	Unter Mayonnaise geben