

## Salatsauce (mit Bouillon)

ca. 0.5l

Zutaten:        4 EL Mayonnaise  
                     1 EL Senf  
                     1.5 dl kräftige Bouillon  
                     12 EL Öl  
                     4 EL Essig  
                     4 Spritzer Maggi  
                     4 EL Rahm  
                     Knoblauchflocken  
                      $\frac{1}{2}$  KL Currypulver  
                     1 Spritzer Tabasco  
                     Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und gut verrühren. Die Sauce hält sich in einer gut verschliessbaren Flasche im Kühlschrank etwa einen Monat.

Vor dem Gebrauch ist die Salatsauce gut zu schütteln.