

## Ceasar Dressing

Ceasar's Dressing ist ähnlich wie eine Mayonnaise, allerdings nicht aus rohen Eiern sondern aus angekochten Eiern (Eiweiß muss beinahe fest sein, Eigelb noch flüssig). Daraus wird dann das Dressing gemacht. Ceasar Dressing kann ebenfalls gut aufbewahrt werden.

4 Eier 3 Minuten lang leicht ankochen

(Menge für 4 Portionen wäre 1 Ei / was ja dann vielleicht schade um die Arbeit wäre ☺, Anmerkung der Schreiberin.)

Weichgekochte Eier abschrecken und Eiweiß von Eigelb trennen.

Bei leicht angekochten Eiern lässt sich flüssiges Eigelb leicht mit Teelöffel aus dem Eiweiß lösen.

Eigelb mit Schneebesen glattrühren, etwas Senf dazu. Mit Olivenöl aufschlagen, etwas weißen Balsamico-Essig oder Sherry-Essig zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eiweiß klitzeklein hacken, zum Dressing geben.

(Wer mag, kann – je nach Geschmack – variieren mit Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, im Mörser klein geriebenen Sardellen, klitzeklein geschnittenen Kapern, geriebenem Parmesan und dann evtl. mit kalter Brühe das Dressing etwas verflüssigen.)