

Tartardressing



ZUBEREITUNG

Basis Cashew Mayonnaise

Für die Cashew-Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Hochleistungsmixer geben und mixen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mixen Sie weiter und fügen Sie langsam das Olivenöl hinzu bis alles homogen miteinander gemischt ist.

Tartardressing

Schneiden Sie Gurken und Zwiebeln in kleine Würfel und hacken Sie Kapern und Oliven klein. Mischen Sie die Zutaten und geben Sie diese zu ihrer Cashew-Mayonnaise.

ZUTATEN

Basis Cashew Mayonnaise

700 Gramm Eingeweichte Cashewkerne

400 ml Wasser

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

2 TL Salz

Saft von 1 Zitrone

2 EL Olivenöl

Tartardressing

100 Gramm Eingelegte Gurken

50 Gramm Kapern

50 Gramm Petersilie

$\frac{1}{2}$ Rote Zwiebel

Arbeitszeit:

20 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk