

Rezept

Orangenschaum-Dressing

Ein Rezept von Orangenschaum-Dressing, am 20.03.2023

Zutaten

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 1 Bio-Orange | 1 Bio-Zitrone |
| ½ TL Akazienhonig | 100 g Mayonnaise |
| Meersalz | weißer Pfeffer aus der Mühle |
| Cayennepfeffer | 1 Eiweiß |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Orange und Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Jeweils 1 TL Schale fein abreiben. Den Orangensaft auspressen und auf etwa 50 ml einkochen, mit Honig verrühren und abkühlen lassen.

2. Orangensaft mit Mayonnaise verrühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Orangen- und Zitronenschale würzen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Mayonnaise heben.