Caesar Salatdressing

Zutaten für 20 Portionen

* 10 kleine Knoblauchzehen
* 10 Anchovis
* 10 Esslöffel Dijonsenf
* 10 Eigelb
* 10 Esslöffel Zitronensaft
* 10 Teelöffel Worcester Sauce
* 600 ml Olivenöl
* Salz, Pfeffer

Knoblauch schälen und grob hacken. Zusammen mit Anchovis, Senf und Eigelb in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse mixen. Nun den Zitronensaft die Worcester Sauce dazu geben. Anschließen langsam das Öl rein gießen und dabei weiter Mixen bis sich alles verbunden hat. Nur noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach Bedarf noch etwas Parmesan rein Mixen.