



Hozzávalók:

6 evőkanál majonéz, 2 evőkanál főzőtejszín,
1 csapott kiskanál porcukor, só, fél
mökkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál
mustár, negyed citrom kifacsart leve, 1
apró gerezd fokhagyma, 1 evőkanányi
apróra reszelt vagy porított parmezán sajt,
1 kiskanál szardellapaszta, 1 csapott
kiskanál apróra vágott petrezselyem vagy
metélőhagyma (ez el is maradhat)

1. A majonézt a tejszínnel és a porcukorral kikeverjük, ha kell megsózzuk. Megborsozzuk, a mustárral és a citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük. A pépesre zúzott fokhagymát, a reszelt parmezánt, a szardellepasztát és a petrezselymet (ez ki is maradhat belőle).
2. Ez az egyik leggyakrabban használt öntete a Caesar salátának, de érdemes kipróbálni másféle salátákhoz is, mert fantasztikusan finom!

5 adag salátához

Elkészítési idő: 5 perc

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.