

Für Garnelen und Gegrilltes: Spicy Cocktailsauce

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Alle Zutaten, bis auf Zitronensaft, mit einem Schneebesen verrühren.

- 2 -

Zitronensaft nach Geschmack dazugeben und unterrühren.

Zutaten für 6 Portionen

200 g Mayonnaise (Miracel Whip)
60 g Ketchup
1 Esslöffel Sriracha Sauce
1 Teelöffel Dijon Senf
1 Esslöffel Worcestershire Sauce
1/2 Teelöffel Chili Sauce
1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
1/2 Teelöffel Pfeffer
2 Esslöffel Zitronensaft

Da hüpfen gegrillte Garnelen vor Freude in die Luft. Schon beim Anblick der würzigen Cocktailsauce mit Mayo, Ketchup, Senf und Zitrone werden die Meerestiere schwach und möchten sich am liebsten ganz hinein werfen. Für den zarten Schärfe-Kick wird die cremige Sauce mit einem Spritzer Sriracha verfeinert. So fühlen sich Garnelen, Krabben und Co. pudelwohl.

Du möchtest Garnelen in die würzige Sauce dippen? Tanja verrät dir wie du Garnelen richtig zubereitest.

- 1 -