

Als Dressing oder Dip: Cremige Honig-Senf-Sauce

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

200 g Mayonnaise (Miracel Whip)
4 Esslöffel mittelscharfer Senf
2 Esslöffel Dijon Senf
6 Esslöffel Honig
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Süßlich, mit milder Schärfe und trotzdem super cremig - so sieht sie aus, die perfekte Honig-Senf-Sauce. Ob als Dip für Brot und Fleisch oder würziges Salatdressing, die leckere Sauce ist vielseitig einsetzbar und passt zu fast allem. Genau deshalb darf sie bei einem gelungenen Grillabend neben Ketchup und Mayo natürlich nicht fehlen.

- 1 -

Senf und Honig verrühren.

- 2 -

Mayonnaise und Zitronensaft zugeben und zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.