

DillSenfSauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Malzessig, 2 Esslöffel milder Senf, 4 Esslöffel Öl, 3 Esslöffel fr. feingeh. Dill, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer.

Die Zubereitung:

Zucker, Essig, Senf und Dill vermischen, das Öl tropfenweise in die Mischung geben und sehr gut unterrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken. Paßt ausgezeichnet zu Gravad Lachs.

Guten Appetit!