

Knoblauchmajonaise bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 großes Glas Miracle Whip, 2 Becher Schmand, 4-6 Zehen Knoblauch, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Butter, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Ahornsirup (Honig), Schnittlauch, Petersilie.

Die Zubereitung:

Majonaise, Schmand, Olivenöl, zerlassene Butter, Salz und den Ahornsirup mit dem durchgedrückten Knoblauch gut verrühren. Die Kräuter (nicht zu wenig) fein hacken und unterrühren. Eventuell mit Salz nachwürzen.

Wenn zu scharf: mit Saurer Sahne strecken.

Wenn zu lasch: mit Knoblauch nachwürzen.

Gut zum Mitbringen für die Grillparty, ist meist schon vor dem Essen weg.