

Senf-Honig-Sauce

z.B. für Graved Lachs

Zutaten

1 EL Dijon Senf

1 EL Senf, mittelscharf

1 EL Honig (flüssig)

1 EL Öl (Sonnenblumen- / Rapsöl)

1-2 EL Zitronen- und/oder Limettensaft (Menge je nach Geschmack)

etwas frisch gemahlener Pfeffer, grün oder bunt

optional: 2 EL Dill, frisch oder gefroren, fein gehackt



Zubereitung

Alle Zutaten gut vermengen. Zuletzt Öl mit Schneebesen unterrühren.