

# Kochen mit Klaus

## Fondue-Dips - leicht gemacht: Cremige Honig-Senf-Sauce

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 130 g Mayonnaise, 2 EL Senf, 1 EL Dijon Senf, 3 EL Honig, Petersilie,
- Salz, ½ EL Zitronensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Senf u. Honig verrühren in einer Schüssel verrühren.



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



3. Dip in eine Servierschüssel füllen u. für 3-4 Std. abgedeckt kaltstellen. Mit frischer Petersilie garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Auch lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!*



Erstellt von Klaus am 24.07.2020