

Kochen mit Klaus

Fondue-oder Raclette-Dips - leicht gemacht

Scharfe Senf-Dillsauce

Zutaten: (Für 8 Personen)

- 4 EL Dijon Senf, 2 EL mittelscharfer Senf, 4 TL Honig,
- 3 TL Soja-Sauce, 4 Stiele frischer Dill,
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Dijon-Senf mit dem mittelscharfen Senf verrühren.



2. Honig u. Sojasauce unterrühren. Dillfahnen vom dicken Stiel abzupfen, fein hacken u. unterheben.



3. Dip mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Senf-Dillsauce in eine Servierschüssel geben u. mit einer Dillfahne garnieren.



Tipp des Chaoten: Zum Raclette oder Fondue servieren!

