

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Würzige Cocktail-Sauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 100 g Mayonnaise, 40 g Ketchup, 1 EL Chilisauce, 1 TL Dijon Senf,
- ½ EL Worcestershiresauce, 1 Knobizehe, Pfeffer, Salz, Zitronensaft,
- Petersilie

Zubereitung:

1. Knobi schälen.



2. Mayonnaise, Ketchup, Chilisauce, Senf u. Worcestershiresauce in eine Schüssel geben. Knobi reinpressen. Alles mit einem Schneebesen kräftig verquirlen. Zitronensaft nach Geschmack dazugeben u. unterrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



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



Tipp des Chaoten: Lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!

