

Honig & Senf Sauce

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	1 EL (Esslöffel)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Bienenhonig	6 EL (Esslöffel)
Senf süß / Weißwurstsenf	4 EL (Esslöffel)
Essig	2 EL (Esslöffel)
Dill	1 Bund

Zubereitung:

Sahne zum Kochen bringen, dabei den Honig, Senf, Essigessenz und Sojasauce mit dem Schneebesen unterrühren. Bei schwacher Hitze etwa 6 Minuten köcheln lassen. Feingehackter Dill unterrühren und heiss in ein Twist-Off-Glas füllen.

Kühl gelagert ist die Sauce etwa 8 Wochen haltbar.

Diese Sauce passt vorzüglich zu geräuchertem Fisch und Fleisch oder z.B. zu einer reifen Avocado

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-35-Honig-Senf-Sauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at