

Senf-Dill Sauce

270

Typ: Fisch

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen:

Zutaten: 2 Eigelb ,
4 Eßl. mittelscharfer Senf,
4 Eßl. süßer Senf,
Salz,
2 Eßl. Zucker,
200 mL Öl,
2 Bund Dill,
1 Zitrone. ,

Rezept: Eigelb mit beiden Senfsorten, Salz und Zucker vermischen. Mit den Quirlen des Handrührers kräftig welterschlagen, dabei das Öl in dünnem Strahl dazugeben. Gehackten Dill unterrühren und die Soße mit Zitronensaft abschmecken (pro Portion ca. 270 Kalorien).