

Curry- / Remouladen- Sauce

Dips für Fisch und Fleisch

Für 4 Personen

Curry-Sauce:

1/2 Tasse Mayonnaise (z.Bsp. Thomy Delikatess-Mayo)

1/2 Becher Crème fraîche

1 Schuß süße Sahne (geschlagen)

1 kleine Zwiebel

1/2 Apfel (süß)

1 EL Mango-Chutney oder Confiture

1 TL Curry, Salz/Pfeffer

1 EL Soja-Sauce

Worcester-Sauce, Salz, Zucker

Einige Tropfen Weinbrand

Die Mayonnaise mit dem Crème fraîche, der Sahne vermischen. Fein gehackte Zwiebel und geraffelter Apfel dazugeben. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und in ein Schälchen füllen.

Remouladen-Sauce:

1/2 Becher Crème fraîche

1 Tasse Mayonnaise

1 gr. Zwiebel (oder Silberzwiebeln), 2-3 Essiggurken, 1 EL Kapern

1 EL mittelscharfer Senf

1 gekochtes Ei

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Worcester-Sauce

Crème fraîche + Mayo vermischen. Gehackte Zwiebel, Essiggurken und Kapern begeben. Senf dazu. Mit Gewürzen abschmecken und in ein Schälchen füllen.

Wir wünschen guten Appetit!

