

Honig Senfdip

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten: GUMA Le Saucier 2 ½ dl
flüssiger Honig 6 EL
Körniger Meaux-Senf, 4 EL
Feigenessig - Essenz 2 TL
Sojasauce, Hell 1 EL
Thymian 1 Bund
Dill 1 Bund

Zubereitung: Le Saucier zum Kochen bringen, dabei Honig, Senf, Essigessenz und Sojasauce mit dem Schneebesen unterrühren. Bei schwacher Hitze etwa 6 Minuten köcheln lassen. Fein gehackte Kräuter unterrühren und lauwarm servieren.

Tipp: GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden. Diese Sauce passt vorzüglich zu gebratenem Poulet und geräuchertem Fisch oder Fleisch.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch