

Currysauce

Zutaten für ca. 200 g Sauce

Mayonnaise

1 Eidotter

½ TL Senf

Salz, Pfeffer

Spritzer Essig

90 ml geschmacksneutrales Öl

Currysauce

125 g Sauerrahm

2 TL Curry

1 TL Kristallzucker

Zubereitung

- Eidotter mit Senf und weiteren Geschmackszutaten kurz mit dem Mixer verrühren. Dann das Öl tropfenweise unter ständigen Rühren hinzufügen.
- Sauerrahm, Curry und Zucker dazu geben und alles gut miteinander vermengen.