

Cocktailsauce

ZUTATEN:

- 1-2 Knoblauchzehen oder 1 TL Knoblauchpaste
- 100 g Mayonnaise (selbstgemacht oder gekauft)
- 150 g Naturjoghurt
- 60 g Ketchup
- ¼ TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer, weiß
- 1/2 TL Zucker



Zubereitung

- Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
- oder 1-2 TL Knoblauchpaste in den Mixtopf und - Mayonnaise, Joghurt, Ketchup, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, 10 Sek./Stufe 3,5 gut verrühren, abschmecken
- Tipp:
- passt perfekt zum Grillen
- auch für Meeresfrüchten oder als Dip zu Gemüse servieren.