Rezept

Honigsauce

Ein Rezept von Honigsauce, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** ganz frisches Eigelb (Größe M)
- einige Spritzer Tabascosauce
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 3-4 Stängel Dill
- **1** 1/2 EL Blüten- oder Akazienhonig
- **1 EL** mittelscharfer Senf
- Salz
- **70 ml** Sonnenblumenöl
- **1 TL** scharfer Senf, z. B. Dijonsenf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Das Eigelb und den mittelscharfen Senf in eine Schüssel geben, mit einigen Spritzern Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Schneebesen glatt rühren.

2. Das Öl langsam dazugießen und weiterrühren, bis sich Eigelb und Öl zu einer glatten Creme verbinden.

3. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Mayonnaise mit Senf, Honig und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.