

Rezept

# Honigsauce

Ein Rezept von Honigsauce, am 19.04.2024

## Zutaten

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

## 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 unditerrühren, 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.