



Tillman's Rezept-Tipp

Honig-Senf-Sauce

Zubereitung: Sahne zum Kochen bringen, dabei den Honig, Senf, Essigessenz und Sojasauce mit dem Schneebesen unterrühren. Bei schwacher Hitze etwa 6 Minuten köcheln lassen. Feingehackter Dill unterrühren und heiß in ein Twist-Off-Glas füllen.

Kühl gelagert ist die Sauce etwa 8 Wochen haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 15
Minuten

**Zutaten: 250g süße Sahne, 6
EL Honig (flüssig), 4 EL Senf
(mittelscharf), 2 EL Essig
Essenz, 1 EL Sojasauce, 2
Bund Dill**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de