

Kefir-Wasabi-Cocktailsauce



Diese Cocktailsauce auf Kefir-Basis passt perfekt zu Salaten mit Garnelen oder kalter Hühnerbrust.

- 4 EL Ketchup
- 200ml Milchkefir, gut gekühlt
- 1 EL Wasabi-Paste
- 1 TL Senf, mild oder mittelscharf
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Cognac
- Zucker und Salz

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, mit Zitronensaft, Cognac, Zucker und Salz abschmecken. Eine sämige Sauce mit pikantem Wasabi-Aroma, die sich wunderbar für Garnelen, Meeresfrüchte, kalte Hühnerbrust oder als Dip fürs Fondue eignet. Gut gekühlt servieren.

Tipp: Wer es deftig mag, kann eine Zehe gepressten Knoblauch unterrühren.