Cocktailsoße

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn

Zutaten:
Alle Angaben in Gramm!
50g Milch
70g Öl
Etwas Salz
50g Ketchup
Etwas Worchester-Soße, Tabasco und Zitronensaft

Zubereitung:
50g Milch, 70g Öl, etwas Salz in der Gewürzmühle mit ein paar Mal P-Taste zu Majo schlagen.

50g Ketchup, etwas Worchester-Soße, Tabasco und Zitronensaft dazugeben.
Und nochmal kurz auf “Max” verrühren.

Schon ist die 70er Jahre Standard-Soße fertig.
Mir hätte die Hälfte davon für meine 200g Garnelen (gekocht) und 1 Dose Mandarinen auch gereicht.

Cooking Chef Freunde