

Cocktailsauce

Zutaten für ca. 150 g Sauce

Mayonnaise

1 Eidotter

½ TL Senf

Salz, Pfeffer

Spritzer Essig

90 ml geschmacksneutrales Öl

Cocktailsauce

50 g Ketchup mild

1 EL Tomatenmark

1 EL Paprikapulver

1 TL Paprikapulver scharf

Zubereitung

- Eidotter mit Senf und weiteren Geschmackszutaten kurz mit dem Mixer verrühren. Dann das Öl tropfenweise unter ständigen Rühren hinzufügen.
- Ketchup, Tomatenmark und Paprikapulver dazu geben und alles gut miteinander vermengen.