

Cocktail-Sanddorn Sauce



Zutaten:

- 200 g Mayonnaise aus dem Glas (Gute Qualität, keine „Frittencreme“, „light-Produkte“, o.ä.) wir nehmen die Hohmann Mayonnaise aus dem Glas.
- 2 bis 3 EL Tomatenketchup
- 2cl Sanddornrog (Wir nehmen den von Blume oder Wolf)
- Eine Priesse Cayenn-Pfeffer
- Etwas Schlagsahne für die Konsistenz
- Eine Prise Salz
- Etwas gemahlener Pfeffer
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

1. Die **Mayonnaise** in eine Schüssel geben.
2. Nach und nach **Ketchup** unterrühren, bis die gewünschte Farbe und Süße erreicht ist.
3. **Sanddornrum und Cayenn-Pfeffer** und **Sahne** hinzugeben
4. Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.

Die Sauce mindestens **30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen**, damit sich die Aromen verbinden.
Und erneut umrühren!

Viel Spaß beim nachmachen!

Guten Appetit!