

# Thousand Island Dressing

meine Variante

## Zutaten:

- 3 EI Mayonnaise (ca. 80 gr.)
- 2 EI Ketchup (ca. 50 gr.)
- ½ TI Kräuteressig
- ½ Zwiebel mittelgroß
- 1 Gewürzgurke mittelgroß
- 1 TI mittelscharfer Senf (Bautzener)
- ½ TI Soja Sauce
- ½ TI Worcester Sauce
- 1 TL Zucker gestr.
- Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

## Zubereitung:

Zwiebel und Gewürzgurke in möglichst kleine Stücke schneiden.

Mit den anderen Zutaten vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer pikant abschmecken.

Mindestens eine ½ Stunde abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Passt u.a. perfekt zu Backfisch im Brötchen



Grillen-Kochen-Funde

