



## Honig-Senf-Sauce

### BESCHREIBUNG:

- Alle Zutaten - bis auf Pfeffer, Salz und Olivenöl - in ein Glas mit
- verschließbarem Deckel geben und gut schütteln, bis sich alles gut
- vermischt hat. Anschließend das Olivenöl hinzugeben und nochmals gut
- durchschütteln. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

## 03 | Senf



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 3 EL Joghurt (3,5%)
- 1 EL Honig
- 1 EL süßer Senf
- 2 EL Dijon-Senf (scharf)
- 2 EL Orangensaft
- 1 EL Balsamico
- 2 TL geriebener Ingwer
- 1/2 TL frische Peperoni, fein gehackt
- Pfeffer
- Salz
- 2 EL Olivenöl

