

Knoblauchsoße

200 g Creme fraiche
oder Schmand
2 Zehen Knoblauch
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamico hell
1 EL Mayonnaise oder
Remoulade
1 TL Honig
1 TL Schnittlauch
 $\frac{1}{2}$ TL Salz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Knoblauch ungeschält nacheinander durch die Knoblauchpresse drücken.

Mit allen übrigen Zutaten in einer großen Elfe verrühren.