

# Süsse Dill-Senfsauce

Dill

Ergibt ca 1.5 dl:

1 EL grobkörnigen Senf

1 EL Dijon Senf

1.5 EL Zitronensaft

1 EL Rohrzucker

Salz, Pfeffer

3 Spritzer Worcester-  
shiresauce

3 EL Sonnenblumenöl

3 EL Dill

fein schneiden

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen, Dill erst am Ende darunter rühren.

Passt zu Lachs, gedämpftem Fenchel, Gurken, Siedfleisch.