

Crab Cake Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Schalotten, 0,25 Bund Schnittlauch, 0,5 Bund Petersilie, 1 Esslöffel Kapern, 1 Gewürzgurke, 150 gr Salatmayonaise, 100 gr Vollmilchjoghurt, 1 Teelöffel Senfpulver, 1 Prise Cayennepfeffer.

Die Vorbereitungen:

Schalotten schälen und sehr fein würfeln, die Kräuter waschen, trockenschütteln und wie die Kapern und die Gewürzgurke sehr fein hacken.

Die Zubereitung:

Alles mit der Mayonaise, Joghurt und dem Senfpulver verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und zu Crab Cakes servieren.

Guten Appetit!