Cajun SenfSauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 ml saure Sahne, 3 Esslöffel Dijonsenf, 2 Esslöffel Mayonaise, 1 Esslöffel fr. gehackter Dill, 1 Prise schwarzer Pfeffer, 1 Prise Salz.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren und im Kühlschrank mehrere Stunden (am Besten 5-6) ziehen lassen und genießen.
Guten Appetit!