Apfel-Kren-Sauce

Kategorien:	Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, Dips, Fleischgerichte, Single, Snacks, Soßen, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

1 Becher Sauerrahm
4 EL Mayonnaise
1-2 kleine Äpfel geschält und gerieben
1/2 Glas Oberskren
2 TL Apfelkren
1/2 TL scharfer Kren

Zubereitung

Sauerrahm und Mayonnaise vermischen.
Den großen,oder die zwei kleinen Äpfel schälen, und reiben.
Evenutell mit frischem Zitronensaft beträufeln, dass der geriebene Apfel nicht gleich braun wird.
Jetzt die verschiedenen Krensorten zufügen und gut abschmecken.
Die Sauce darf nicht zu scharf werden, also vorsichtig mit dem scharfen Kren umgehen.
Mit Salz abschmecken.
Im Eiskasten gut durchziehen lassen.