

Fingerfood: Dips

Kategorien: Grundrezept, Sauce, Dip

Zutaten für: 1 Rezept

GRUNDSAUCE

4		Eigelbe
1		Senf
		Salz und Pfeffer
350	ml	Pflanzenöl
100	ml	Creme fraiche
100	ml	Olivenöl

CURRYDIP

15		Currypulver
5		Currypaste

CHILIDIP

2		Chilisauce
20	ml	Weißer Portwein
1		Tomatenmark

AIOLIDIP

2		Knoblauchöl
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Damit Sie vor dem Empfang mit Ihren Gästen nicht zu lange in der Küche stehen müssen, stellen wir für die Dips eine Grundsauce her. Diese wird anschließend verfeinert.

Grundsauce Eigelbe mit dem Senf und etwas Salz verrühren und langsam das Öl nach und nach hinzugeben. Mit Zitrone und der Creme fraiche verfeinern. Es folgen die verschiedenen Varianten: Currydip Grundsauce mit Currypulver und Currypaste verrühren, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Chilidip Grundsauce mit einem Spritzer Portwein, 2 EL Chilisauce und einem EL Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aiolidip In die Grundsauce nach Belieben Knoblauchöl unterarbeiten. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken.