



COOK AND GRILL

NOTHING ELSE . . .

Rezept

Trüffel-Majonäse

Reicht für ca. 4-6 Personen

Trüffel-Majonäse

1 Glas Mayonäse z.B. Stokes

Etwas Trüffelsalz z.B. von Trüffelreunde

1-2 Teelöffel Trüffelhonig

1 Teelöffel Trüffelpulver (oder mehr je nach Geschmack) z.B. von Trüffelreunde

Etwas frisch gemahlene schwarze Pfeffer

Alle Zutaten miteinander verrühren und ggf. nochmal nachschmecken.

Verwendung:

Die Trüffelmayo ist für viele Gerichte geeignet und eignet sich auch besonders gut zum Dippen mit Chips o.Ä. Einfach mal testen.

Bei dem gezeigten Bild habe ich einen schnellen Surf & Turf-Burger gemacht. Dazu ein Steak nach Wahl grillen, Garnelen mit etwas Salz und Sweet Chili würzen und scharf angegrillen.

Dann den Burger mit etwas Salat, Zwiebel-Jam (gibt es bei Sydney & Frances) Trüffelmayo, Trüffelchips, dünn aufgeschnittenes Steak und Garnelen zusammenbauen und genießen.

Wie immer könnt Ihr die verwendeten Zutaten auf meiner Webseite unter Service/Kaufempfehlungen finden. Einfach auf das Bild klicken und schon werdet Ihr auf die Seite/Shop weitergeleitet.

Bei Fragen gerne Mail.

Guten Appetit wünscht Euch

Jörg

