

Andalusische Sauce:

1/2 l Mayonaise } mischen und abschmecken
1 dl Tomatenpüree }
50g rote Paprikaschote } in feinen Würfeln dazu.

Minzsauce:

50g frische Minze (geh.) } mit heißem Wasser
2 dl Wasser } überbrühen.

50g Zucker } beifügen und zugedeckt
3 dl Essig } ziehen lassen.
Prise Salz }

Wird kalt zu Hammel und Lamm
serviert.

Piccadilly Sauce:

6 Personen

1/2 l Mayonaise } verrühren
2 EL saure Sahne } und
1/2 EL geh. Fenchelkraut } würzen
Worcestersauce }

Wird vorwiegend zu kaltem
Fisch gereicht.

Tartarsauce:

Für 1 Fische:

1 Tasse Mayonaise } alles mischen und
2 EL feingeh. Zwiebeln } bei Bedarf salzen
1 EL Zitronensaft } und Pfeffer.
1/4 Tasse Dill, Pfeffer
1 EL rote Paprikaschote