

Snabb och god gravlaxsås

Passar utmärkt till såväl gravad lax som gravad regnbåge!

Ingredienser (4-5 portioner)

1,5 dl majonnäs
2 msk söt senap
1 – 1,5 msk osötad fransk senap
1 – 2 msk socker
1 dl finhackad dill

Gör så här:

Rör samman majonnäsen och senapssorterna samt socker och dill.
Låt såsen stå kallt i minst 5 minuter, så att sockret löser sig.
Rör om och servera.

