

Chicorée mit Dip



Zutaten für ca. 6-8 Personen:

2 (belgische) Chicorée

2 größere Möhren (optional)

fertige Cocktailsauce (alternativ selbst gemachte)

Cocktailsauce selbst gemacht:

4 EL Mayonnaise

4 EL Tomatenketchup

Saft von 1/2 Zitrone

Salz

weißer Pfeffer

1 TL Weinbrand

1. Chicorée längs halbieren. Den Strunk jeweils V-förmig herausschneiden, die Blätter ablösen, waschen und zwischen Küchentüchern trocknen. Blätter eventuell nochmals längs teilen.

2. Cocktailsauce in eine geeignete Schale geben, Chicoréestangen in die Schale stellen.

3. Optional auch längs geschnittene, 10 cm lange Möhrenstreifen hinzufügen.

Cocktailsauce selbst gemacht:

Mayonnaise mit Tomatenketchup, Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und Weinbrand gut verrühren.

Hinweise:

Cocktailsauce kann man guten Gewissens fertig kaufen - selber machen lohnt sich nicht.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, zum Aperitif, Salate, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024