



Kall dill- och gurksås till fisk

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **10 min** Portioner: **2-4**



En enkel sås till fisk som går snabbt att blanda ihop men som vinner på att stå och dra i kylen några timmar innan den ska avnjutas.



INGREDIENSER

1 dl creme fraiche (34%)
1 dl majonnäs (hellmans)
1 tsk dijonsenap
1 nypa socker
0.5 dl bostongurka
0.5 dl frusen eller färsk dill
0.5 tsk salt, ca
1-2 krm svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda ihop allt i en skål, smaka av med salt och peppar. Ställ kallt några timmar och servera till t ex stekt fisk, kokt potatis och en sallad.

