

## Mayo-dille saus / Herbed Mayo Sauce



### **Boodschappenlijstje**

150 gram mayonaise, zelfgemaakt of gekocht

1 citroen, alleen de fijngeraspte schil

10 gram dille, fijn geknipt

1/2 kleine rode ui, heel fijn gesneden

zeezout, naar smaak

vers geraspte zwarte peper

### **Zo maak je mayonaise-dille saus**

Rasp de citroen en hak de ui heel fijn.

Was de dille en snij het in heel kleine stukjes.

Combineer alle ingrediënten in een kleine kom en roer het goed door elkaar.

Als alles goed gemengd is schep je de mayodille saus over in een afsluitbare pot.

Doe de pot dicht en zet hem in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen blenden.

**Laat de mayo-dillesaus in de ijskast staan, tot het moment van serveren**

## Mayo-dille saus / Herbed Mayo Sauce



### **Shopping list**

150g mayonnaise

1 lemon, only finely grated zest

10g dill leaves, finely chopped

1/2 small red onion, very finely chopped

sea salt, to taste

freshly grated black pepper

### **How to make herbed mayo,**

Grate the lemon finely and chop the onion, also finely.

Wash the dill and cut it into very small pieces.

Combine all the ingredients in a small bowl and stir it together.

If all is well combined transfer the Herbed Mayo to a closable jar.

Cover it and refrigerate it for the flavours to blend.

**Leave the Herbed Mayo Sauce in the refrigerator until you are ready to serve**