Omáčka koktejlová

https://varimesmarcelou.cz/omacka-koktejlova

Koktejlová omáčka je výborná k darům moře, grilovaným či pečeným rybám. Přiznám se, že do koktejlové omáčky přidávám i chilli. Je pikantnější. Pro mne je to omáčka - dip číslo jedna.

Na přípravu Koktejlové omáčky budeme potřebovat

- 100 ml majonézy
- 1 polévková lžíce kvalitního kečupu
- 1 čajová lžička čerstvé citronové šťávy
- 1 čajová lžička worcesterské omáčky
- 1 čajová lžička omáčky hoisin
- Špetka soli (ale až po ochutnání)

Postup přípravy Koktejlové omáčky

V misce smícháme metličkou všechny uvedené suroviny, s výjimkou soli, protože worcesterská omáčka je slaná. Sůl přidáme až po odležení. Ideálně tak za hodinu, kdy se chutě všech uvedených surovin propojí a vytvoří jeden chuťově harmonický celek.