

Kold citronmelissesauce

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør creme fraichen med fintrevet limeskal og limesaft.

Hak citronmelissen fint og rør den i. Smag til med salt, peber og evt. lidt akaciehonning.

Lad saucen trække i køleskabet i mindst 1/2 time.

Ingredienser

3 1/2 dl creme fraiche
1/2 tsk. fintrevet limeskal
1/2 tsk. limesaft
1 spsk. finthakket citronmelisse
Evt. lidt akaciehonning
Salt og peber